Argentina - $6,50

magic Cakes

TORTAS MÁGICAS

ESPAÑOL - INGLES
ENGLISH - SPANISH

INCLUYE SUPLEMENTO DE "PORCELANA FRIA"
INCLUDE SUPPLEMENT "COLD PORCELAIN"

ISSN 967-22023-1-1
9 789687 202316

Nº 1 AÑO 2006
MARZO - ABRIL
MARCH - APRIL

Editorial

Con el ánimo de entregarles cada día lo mejor de nuestro quehacer, inauguramos el tercer año de ediciones MAGIC CAKES.

Nuestro staff, en la permanente búsqueda de técnicas, ideas y recetas que nos puedan ser útiles a todos, trabaja sin descanso y con enorme entusiasmo.

Queriendo ofrecerles propuestas diferentes, les presentamos en este aggiornado primer fasciculo, una encantadora torta con flores para mamá, la abuela, o una amiga; una mágica idea para los más pequeños de la casa; otra, simple, bella y original, junto a su souvenir, para los soñados quince años; un sobrio y delicado conjunto para las comuniones que ya comienzan a celebrarse, y una delicada invitación a evocar el aniversario de bodas.

Hay técnicas, recetas y tips imperdibles.

Esperando encontrarnos nuevamente en el próximo número, les damos la bienvenida al estreno de esta nueva colección.

Con afecto.

We are opening our third year with MAGIC CAKES in the hope of giving you the best of our daily work, and effort.

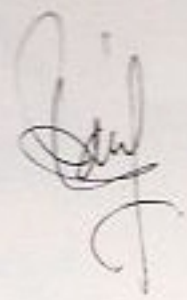
Our staff is in permanent and fruitful search for new ideas, techniques and recipes that will suit all our readers.

In our attempt to offer new different proposals, in this first updated issue we are including a lovely cake with flowers for Mum, Granny or our best friend; a magical idea for the very young at home; another beautiful, simple and new option- together with its souvenir- for the Sweet Sixteen; a delicate and formal set for the on coming First Communions and a subtle invitation to celebrate a wedding anniversary.

You can't miss our techniques, recipes and tips.

We hope to meet you again in our next issue and we warmly welcome you all to the opening of this new collection.

All my love.



Edith Sánchez
Directora Creativa
Creative Director

magicCakes
TORTAS MAGICAS

Publicación Bimestral
Fascículo didáctico coleccionable
Año 2006 - Nº 1

Director Editorial
Propietario
Deli & Arts

Autora y Directora Creativa
Coordinación - Producción General
Edith Manel Sánchez

Diseño Gráfico
Sofía Beccar Varela
Florencia Fliess

Fotografía
O.S

Ilustraciones
Luisa Arraya

Traducción
Silvina Rodofili

Impresión
Gráfica Pinter S.A.
T. TRES S.R.L.

Distribuidor en Capital Federal y Gran Buenos Aires
RUBBO S.A.
Río Cuarto 2628, Buenos Aires
TEFAX: (54-11) 4303-6283

Distribuidor en Interior y Exterior
MAGIC CAKES
Pilar, Bs. Aires, Argentina
TEFAX: (54-2322) 666-313
magiccakes@deli-arts.com.ar

MAGIC CAKES - TORTAS MAGICAS
Y su fascículo ESPACIO CREATIVO
Es una publicación bimestral de
DELI & ARTS

En este número
In this issue

Proyectos / Projects

4 Comunión: pan de Vida
Communion: Bread of life

8 Especiales Quince años: quince años
Sweet sixteens: Very special sweet sixteens

12 Tortas femeninas: flores para ti
Ladie's cakes: Flowers for you

17 Aniversario: bodas de rubí
Wedding anniversary: Ruby wedding, 40th

20 Infantil: pueblo encantado
Childrens: Enchanted village

Técnicas / Techniques

26 Quilling
Quilling

Recetas: por Edith Sánchez / Recipes by Edith Sánchez

27 Pasta americana: para cubrir tortas
American Paste: For cover cakes

28 Pasta de goma
Gum paste

29 Tip

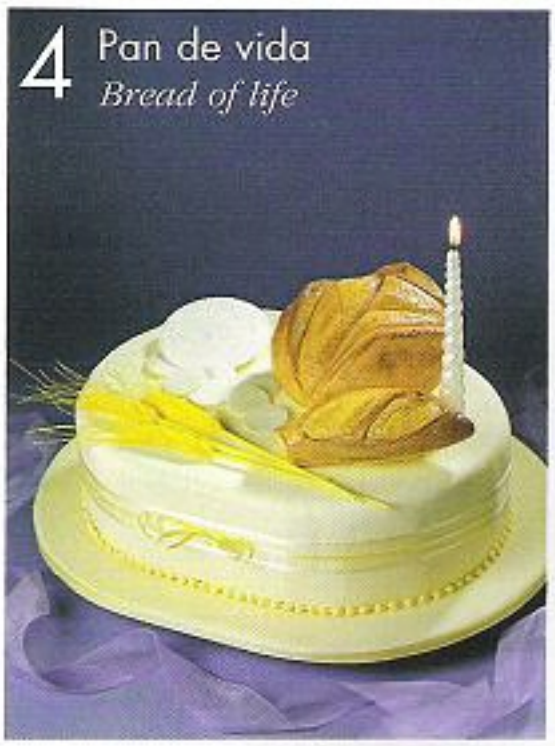
Aniversarios, su significados
Wedding anniversary, their meaning according to time.

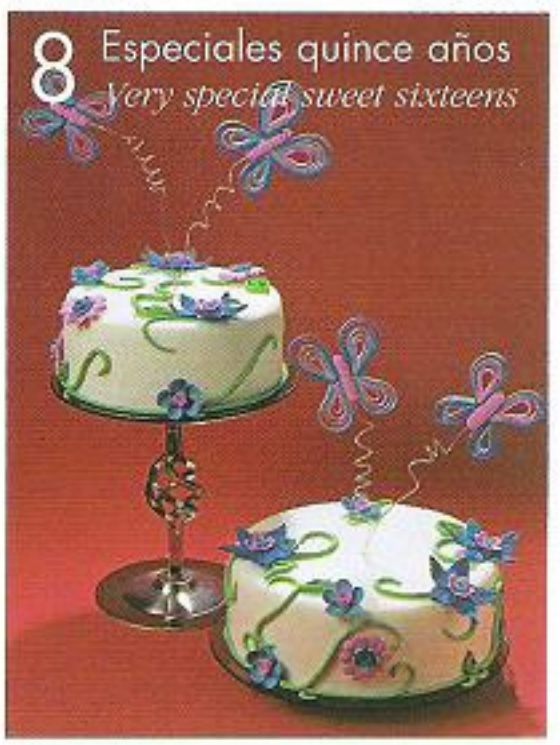
30 Moldes / Templates

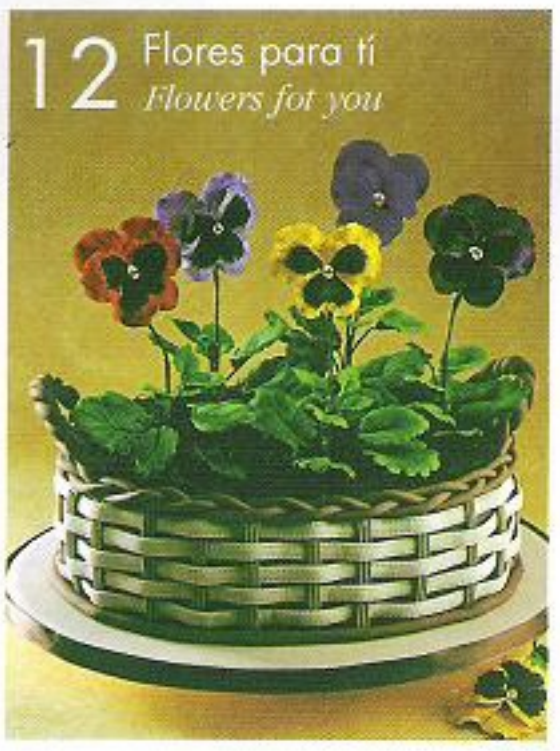
Las aportaciones están sujetas a la autoría de Edith Sánchez, quedando reubicadas en esa creación única y autónoma, sin que sea posible atribuir separadamente a cualquiera de los aportadores un derecho sobre el conjunto total de la obra: MAGIC CAKES – Tortas Mágicas y/o su suplemento ESPACIO CREATIVO. La reproducción total o parcial de esta obra, incluida la portada y su título por cualquier medio, y todo uso de ella no autorizado, aún mencionando la fuente, constituye una transgresión a las normas de la Ley Nacional N° 11.723, con sus responsabilidades penales. Queda hecho el depósito que marca la Ley. También se encuentra protegida por el convenio de Berna y la Convención Universal de Ginebra de 1952.

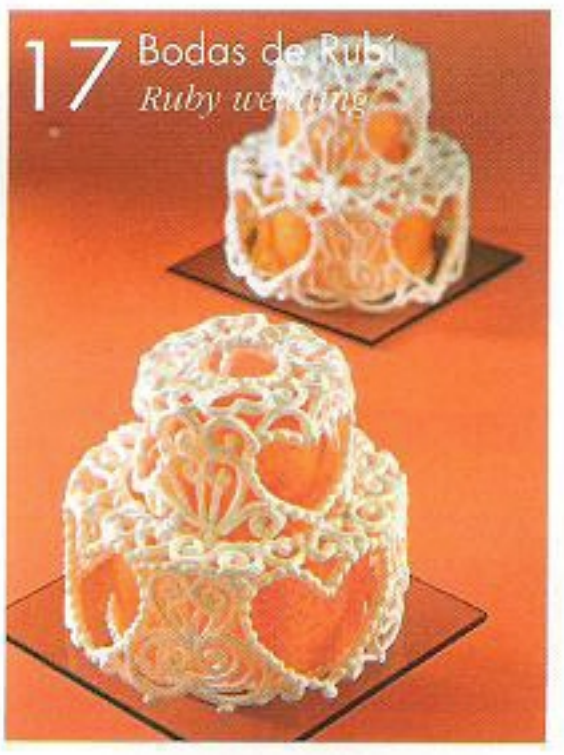
ISBN-10: 987-05-0718-2
ISBN-13: 978-987-05-0718-5

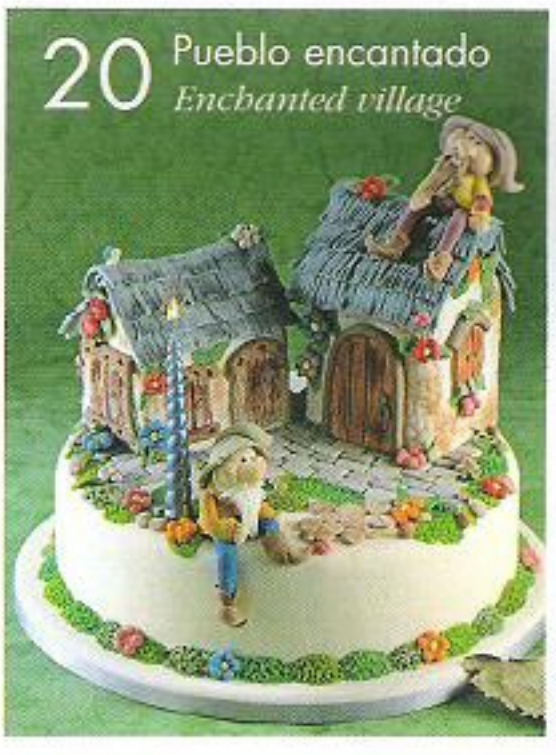
Las Magnolias 725, 1° A
CP (1629) Pilar
Buenos Aires, Argentina
TE: (54-2322) 666-3132
magiccakes@deli-arts.com.ar


4 Pan de vida
Bread of life


8 Especiales quince años
Very special sweet sixteens


12 Flores para tí
Flowers fot you


17 Bodas de Rubí
Ruby wedding


20 Pueblo encantado
Enchanted village

Suplemento especial / Special Supplement

Espacio Creativo

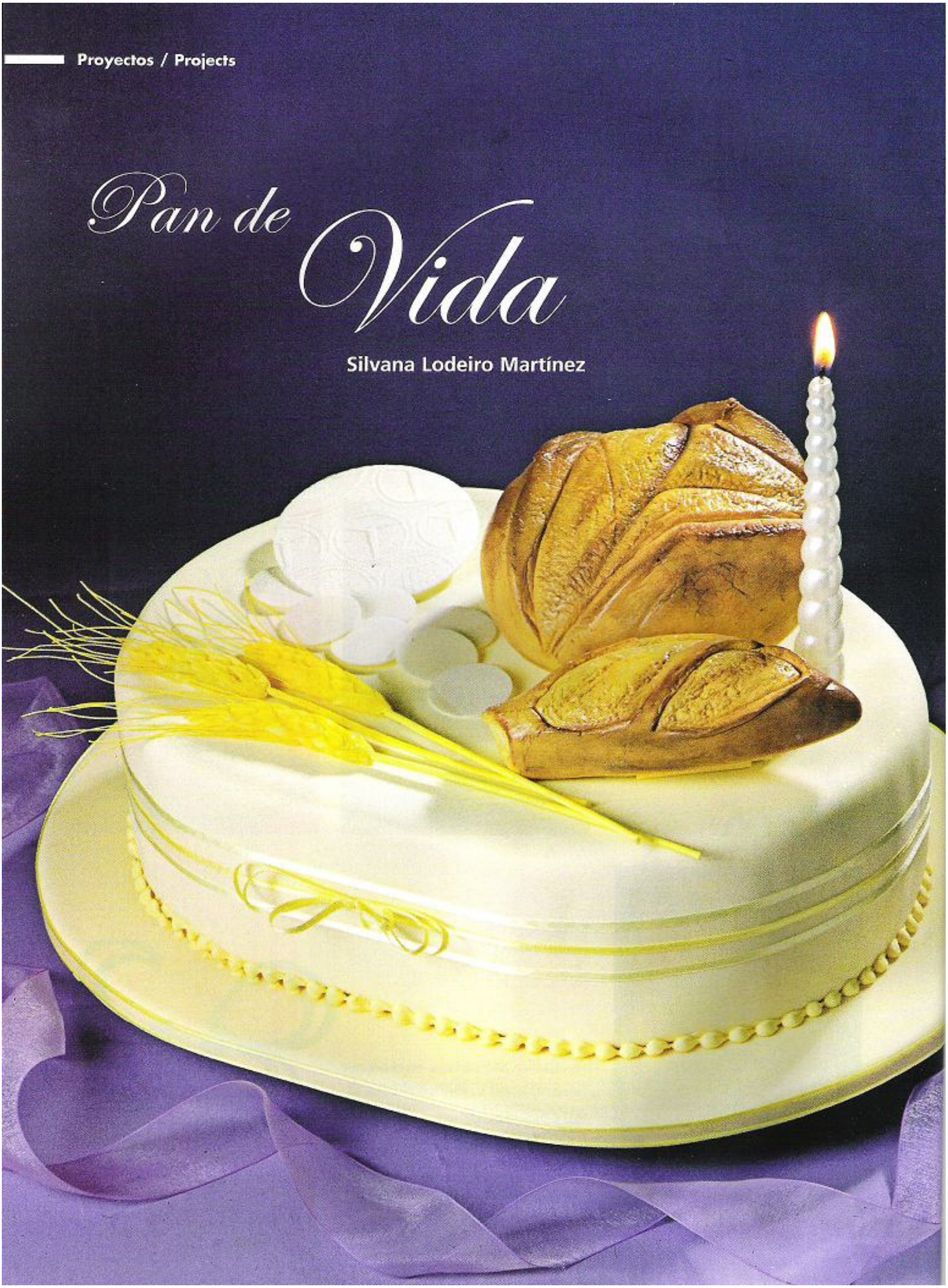
Porcelana Fría / Cold Porcelain

2 Quince años: Magia en el bosque
Sweet sixteen: Magic in the woods

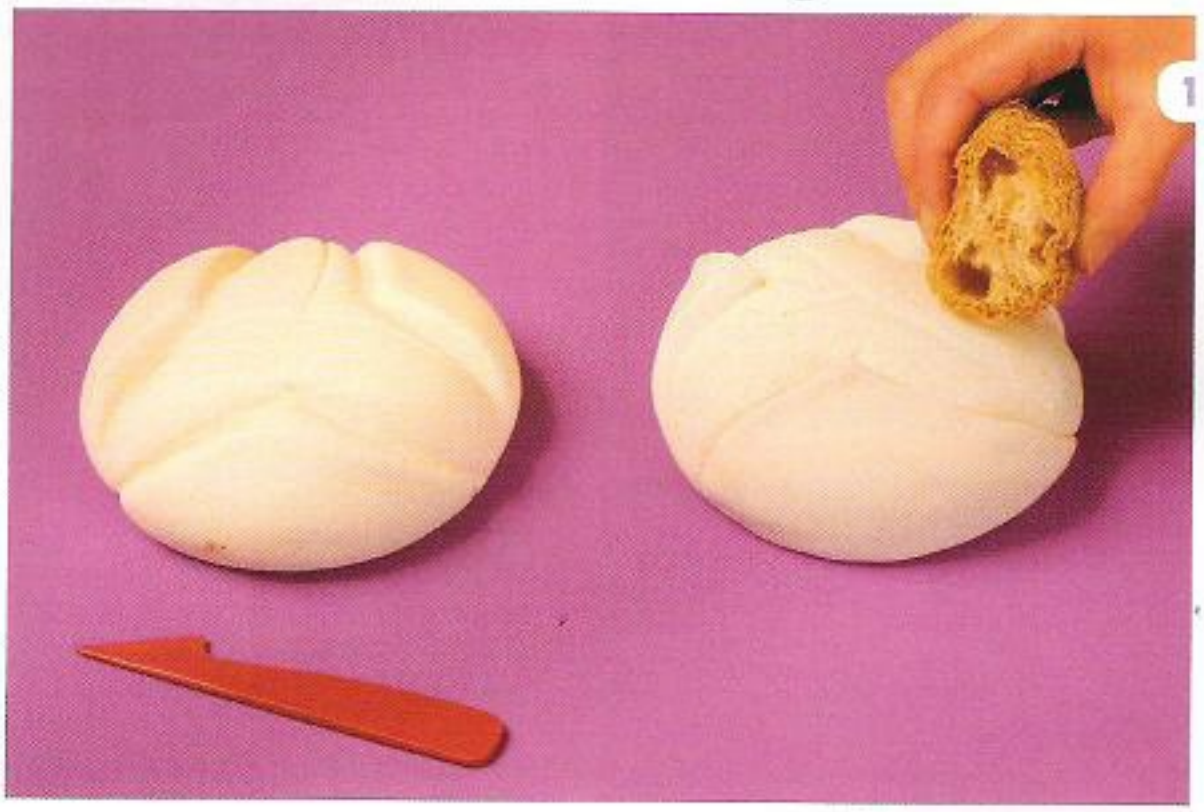
6 Comunión: Un recuerdo angelical
Communion: An angelical souvenir

Pan de Vida

Silvana Lodeiro Martínez

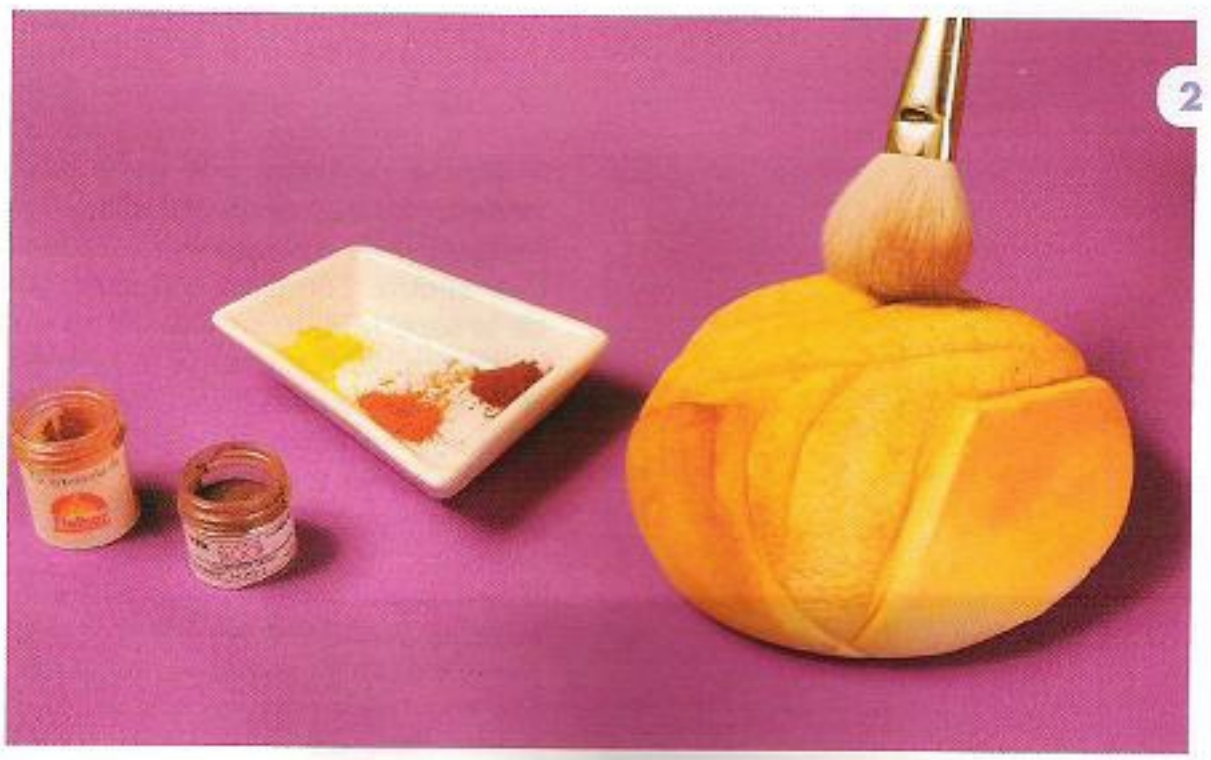


Bread of Life



1- **Pan casero:** Modelar una esfera aplanada de pasta para modelar. Marcar las hendiduras con una esteca. Levantar los bordes del corte llevándolos hacia afuera. Texturar la miga con esponja vegetal. Dejar secar.

Home made bread: Make a modeling paste flattened ball .Use a modeling tool to open the cuts. Move the edges outwards. Use vegetal sponge to texture the loaf. Let dry.



2- Tonalizar la superficie del pan con colorante en polvo amarillo. Tostar la corteza con colorante en polvo color marrón.

Color the bread with yellow dusting color. Darken the crust with brown dusting color.

Materiales / Materials

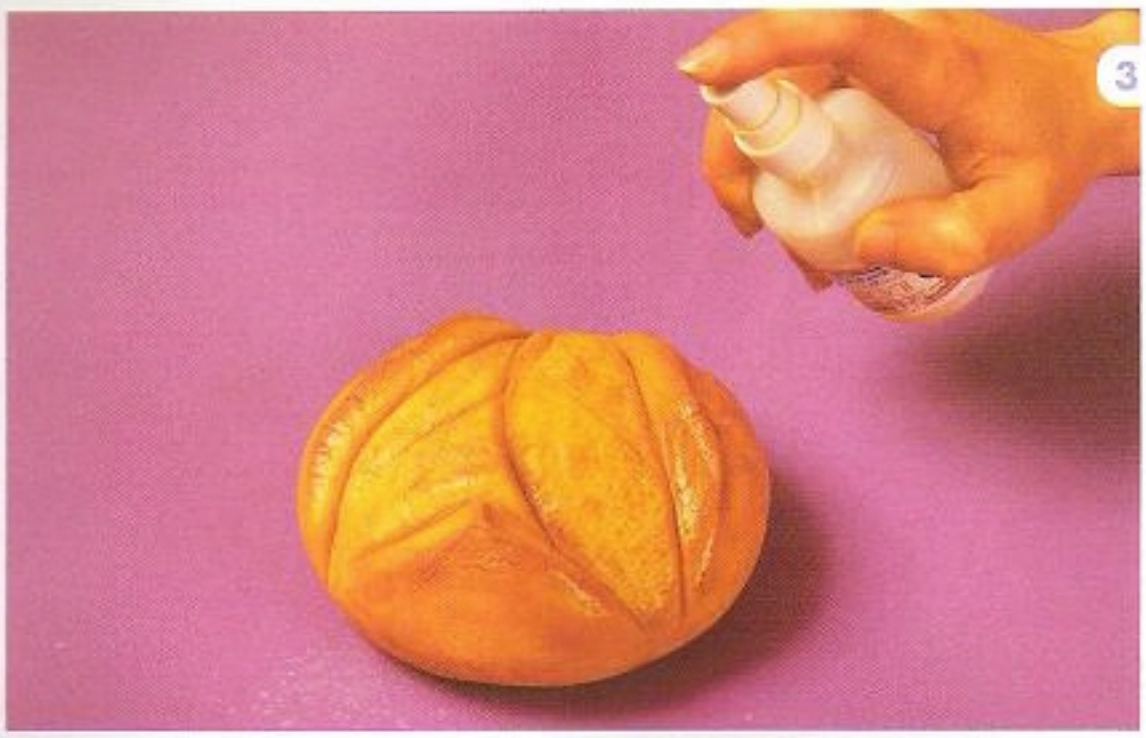
- 1 torta ovalada de 26 cm (10") forrada con fondant extendido color amarillo claro
- 1 bandeja ovalada de 34 cm (13") forrada con la misma pasta
- Pasta para modelar
- Pasta de goma color amarillo trigo
- Hilos engomados
- Cinta de gasa
- Cinta bebé mini
- Colorantes en polvo amarillo y marrón
- Barniz comestible
- Alambre de floristería blanco N° 28

- *1 26 cm (10") Oval cake covered with light yellow rolled fondant.*
- *1 34 cm (13") Oval cake board covered in same paste.*
- *Modelling paste*
- *Light yellow gum paste*
- *Glued thread*
- *Wide organza ribbon*
- *N° 00 silk ribbon*
- *Luster dust colors yellow and brown*
- *Edible varnish*
- *N° 28 green wire*

Herramientas / Tools

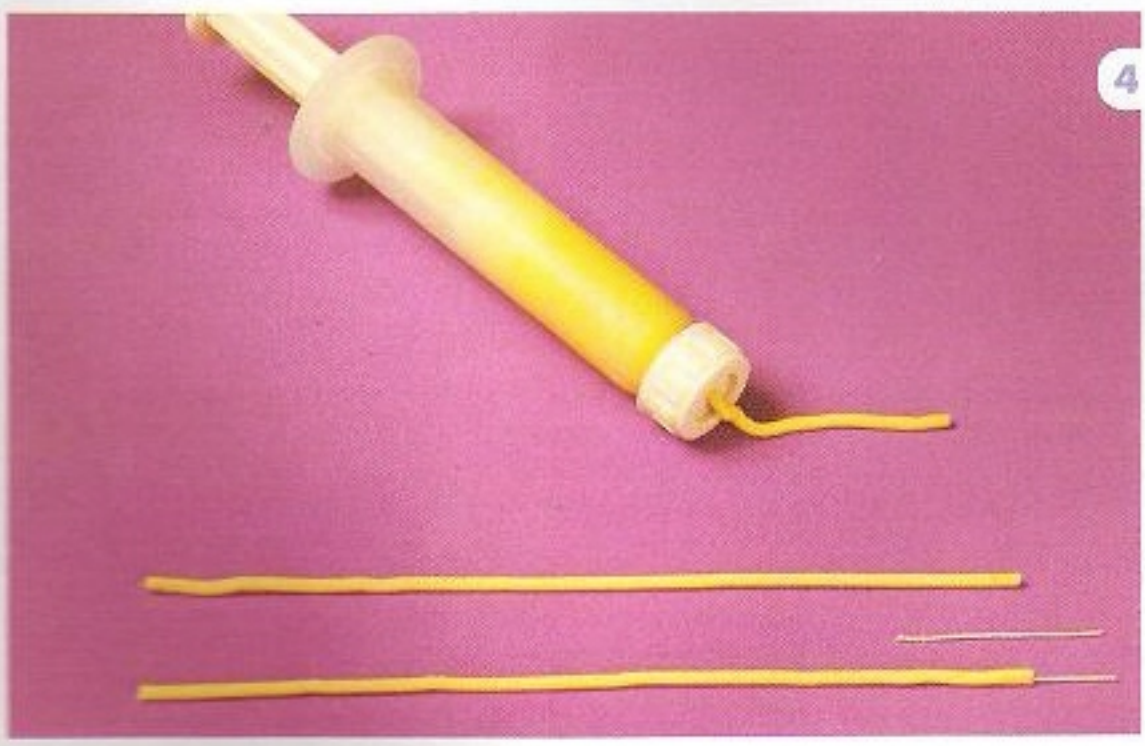
- Estecas
- Pinceles
- Esponja vegetal
- Eyector
- Tijera pequeña

- *Modeling tools*
- *Large and medium brushes*
- *Vegetal sponge*
- *Ejector*
- *Small scisors*



3- Rociar la superficie del pan con barniz comestible, para dar brillo semimate.

Sprinkle the surface with edible tarnish to give it semi opaque finish.



4- **Tallo del trigo:** Colocar pasta de goma color amarillo trigo dentro de un eyector. Realizar cordones de aproximadamente 15 cm de largo (6"). Alambrar los tallos con alambre blanco de floristeria N° 28. Dejar secar.

Wheat stem: Fill an ejector with yellow gum paste. Make 16cm(6") threads. Wire the stems with white N° 28 florist's wire. Let dry.

5- **Espiga de trigo:** Con pasta para modelar formar un óvalo alargado. Afinar uno de sus extremos y redondear el otro. Con tijera pequeña cortar la superficie del mismo formando los granos de trigo. Insertar el tallo en el extremo redondeado. Pintar con colorante en polvo amarillo. Insertar trozos de hilo engomado para completar la espiga.

Wheat tassel: Make a long oval with modeling paste. Sharpen one end and round the other. Use a small pair of scissors to cut its surface so as to show the grains. Place the stem into the round end. Color with yellow dusting color. Insert the pieces of glued thread to complete the tassel or ear.

6- **Torta:** Ubicar la torta sobre la bandeja. Colocar una cinta de gasa al tono alrededor de la misma.
Superponer sobre ella una vuelta de cinta bebe mini. Rematar con un moño en el frente. Decorar el contorno de la bandeja con una cinta de gasa. Realizar una guarda de punto cordón en la unión entre ambas.

Cake: Place the cake on the cakeboard. Tie an organdy ribbon in the same shade around it. Add another very thin ribbon on top of the first. Finish with a bow at the front. Use the same organdy ribbon round the cake board. Cover the separation with a Royal icing pattern.

7- Ubicar los panes y las espigas de trigo sobre la torta. Completar la decoración con algunas hostias.

Place the loaves and the wheat tassels on the cake. Complete the decoration with some wafers.

Especiales Quince años

María Gabriela Elizaga

Very special Sweet Sixteen

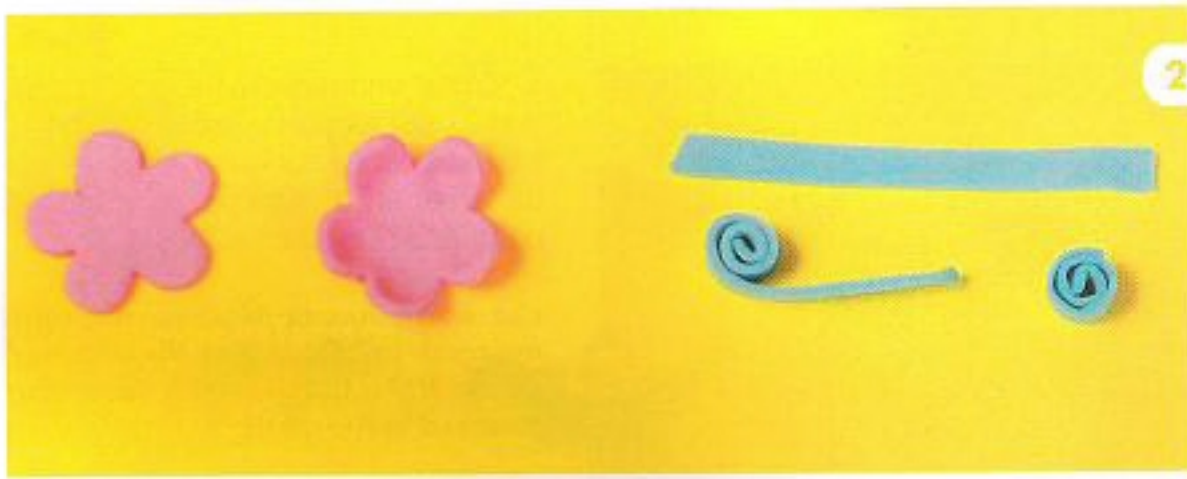
1- **Flor N° 1:** Estirar pasta de goma color azul Francia. Cortar 5 hojas y marcar con marcador de nervaduras. Ubicar en forma de circulo y adherir entre si con clara de huevo. Dejar secar sobre un trozo de papel de aluminio con movimiento en las puntas.

N°1 flower: Roll out Navy blue gum paste. Cut out 5 leaves and show the veins. Place them into a circle and stick together with egg white. Let dry on a piece of aluminum foil giving natural position to the tips of the leaves.

Materiales / Materials

- 1 torta redonda de 20 cm (8") y otra de 24 cm (9") de diámetro cubiertas con pasta americana color blanca
- 1 bandeja de vidrio de 24 cm (9") y otra de 28 cm (11") de diámetro
- 1 Posa tortas
- Pasta de Goma color azul Francia, turquesa, fucsia y verde agua
- Alambre plateado
- Pegamento instantáneo

- *1, 20 cm (8") and 24 cm (9") diameter round cakes covered with withe rolled fondant*
- *1, 24 cm (9") and 28 cm (11") diameter round cake board glasses*
- *1 Stand cake*
- *Royal blue, teal, fuchsia and Kelly green gum paste.*
- *Silver wire*
- *Instant glue*



2- Estirar pasta de goma color rosa. Cortar una flor con cortante de nomeolvides. Abolillar los pétalos hacia arriba. Realizar un rollito de pasta de goma color turquesa. Adherir el nomeolvides sobre la flor azul. Ubicar el rollito en el centro.

Roll out pink gum paste. Use a forget-me-not cutter to make one flower. Curl the petals upwards with a ball tool. Model a turquoise paste roll. Stick the forget-me-not on the blue flower. Place the roll in the middle.

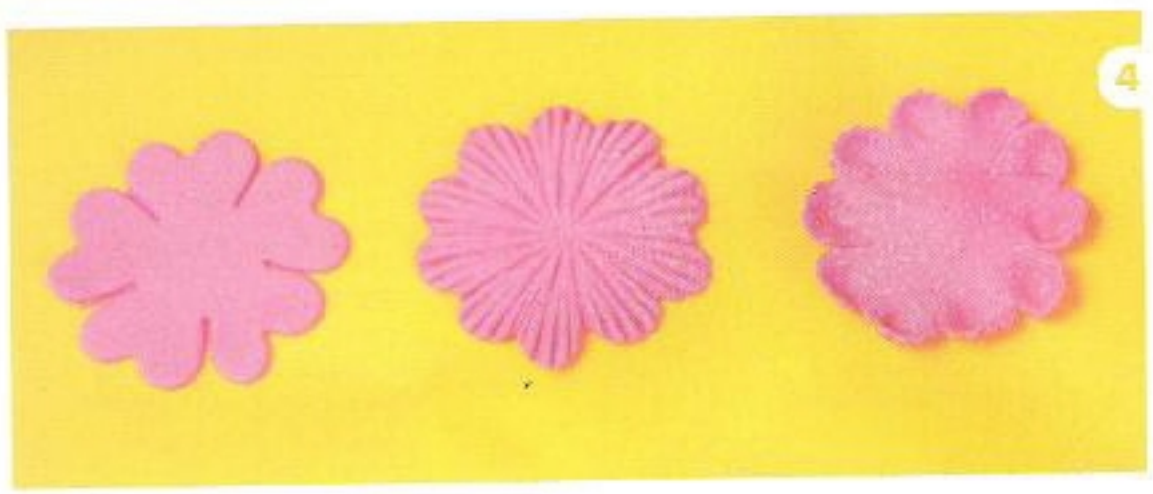
Herramientas / Tools

- Palo de amasar
- Cúter o bisturí
- Estecas
- Cortantes de hoja, nomeolvides, trébol, rosa N°5, hoja aserrada
- Marcador de nervaduras de hojas y de margarita
- Cortante de cintas ó maquina de pastas

- *Rolling pin*
- *Scalpel*
- *Modeling tools*
- *Leaf, Forget me not, clover, rose cutters*
- *Leaf and daisy petals veiners*
- *Cortante de cintas ó maquina de pastas*

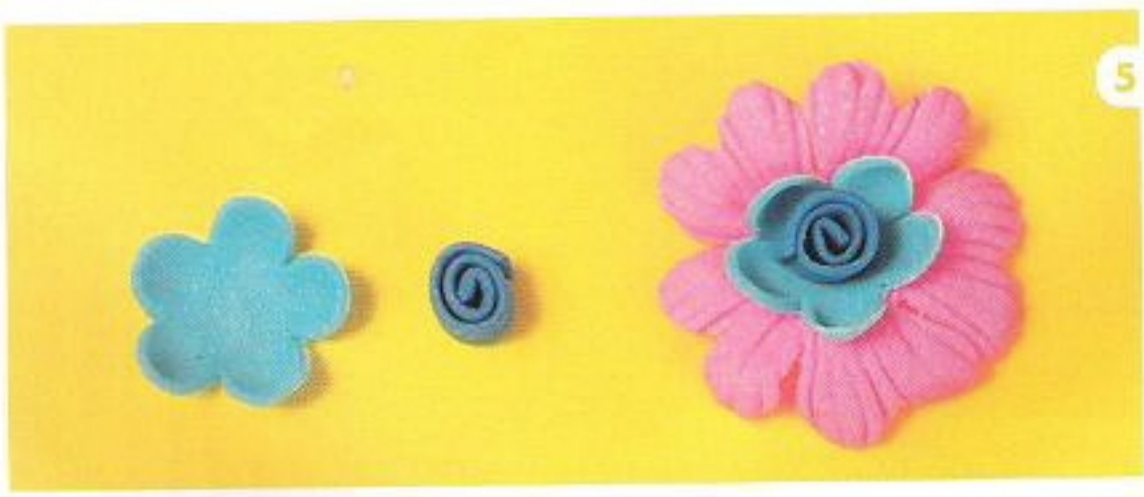
3- **Flor N° 2:** Estirar pasta de goma color turquesa. Cortar una flor con cortante de rosa N°5. Abolillar los pétalos hacia arriba. Dejar secar con esta forma. Realizar 5 lágrimas de pasta de goma color azul Francia. Marcar con una esteca en el centro. Adherir las mismas sobre la unión de cada pétalo. Completar con un rollito de pasta de goma color rosa.

N°2 flower: Roll out turquoise gum paste. Use a N°5 rose cutter to make one flower. Curl the petals upwards with a ball tool. Let dry in this position. Model 5 navy blue gum paste tear drops. Use a modeling tool to draw a line in the middle. Stick each one on the separation between each petal. Complete with a pink gum paste roll.



4- **Flor N° 3:** Estirar pasta de goma color rosa. Cortar una flor con cortante de trébol. Marcar con marcador de nervadura de margaritas. Por el lado del revés abolillar los pétalos y dejar secar en esta posición.

N°3 flower: Roll out pink gum paste. Use a clover cutter to cut out one flower. Show the veins with a marigold veiner. Use a ball tool to bend the petals on their back. Let dry.



5- Cortar un nomeolvides de pasta de goma color turquesa. Abolillar los pétalos hacia arriba. Ubicarlo en el centro de la flor N° 3. Agregar un rollito de pasta azul Francia en el medio.

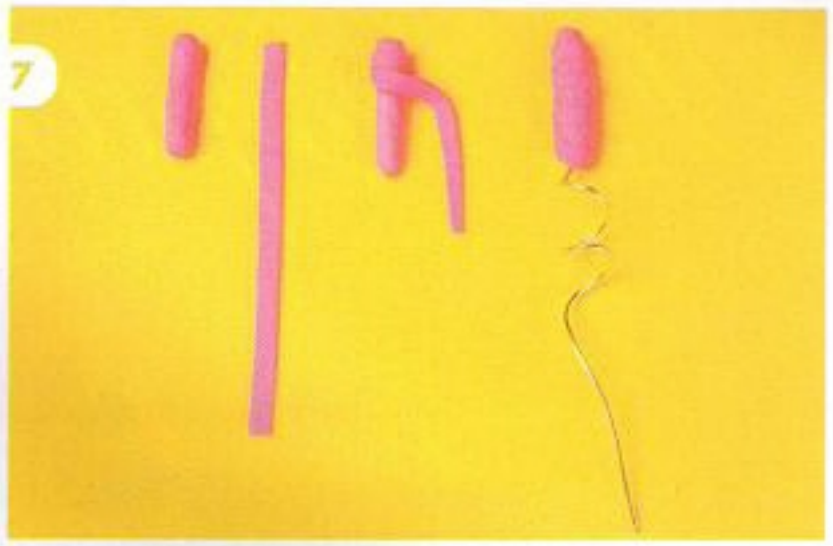
Cut out a turquoise forget-me-not. Curl the petals up. Place it in the center of flower N°3. Add a small navy blue paste roll in the center.

6- **Hojas:** Estirar pasta de goma color verde agua. Cortar cintas. Acomodar las mismas dando forma de hojas de distintos tamaños. Disponer unas dentro de otras para dar el efecto de "Quilling".

Leaves: Roll our water green gum paste. Cut out strips. Shape them into leaves in different sizes. Place some into others to resemble "quilling".

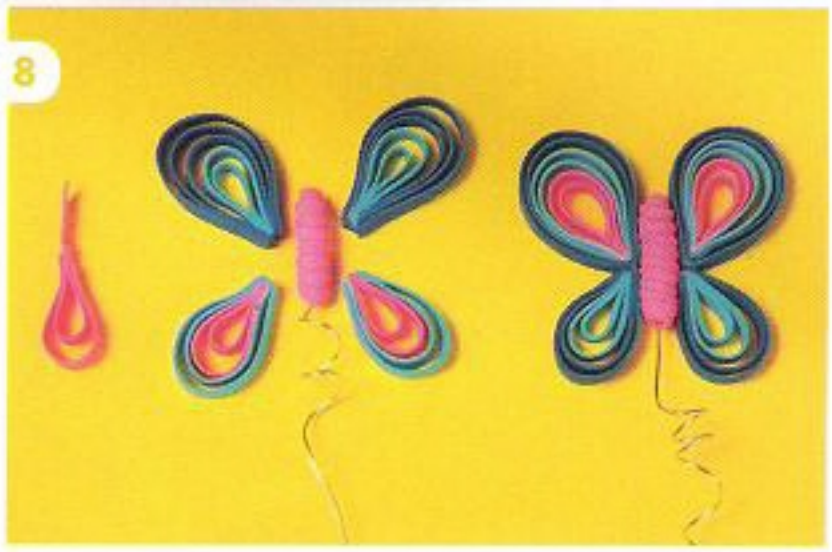
7- Modelar el cuerpo de la mariposa con un rollito de pasta de goma color rosa. Envolver el mismo con una cinta de igual color. Introducir un alambre plateado, previamente enrulado en uno de sus extremos. Dejar secar.

Model the butterfly body from a pink gum paste roll. Wrap it up with a same color strip Insert a silver wire , previously curled into one end. Let dry.



8- Realizar las alas a partir de cintas de pasta de goma de distintos colores. Dar forma de lágrima a cada una, siguiendo la técnica de "quilling". Formar dos alas chicas y dos grandes. Adherir las mismas a los costados del cuerpo de la mariposa con pegamento instantáneo para asegurar su unión.

Use gum paste in different colors to make the wings. Shape them into tear drops as in "quilling". Model two big wings and two small ones. Stick them to the butterfly body with instant glue to make it safe.



9- Decorar cada torta con rollitos de pasta de goma color verde agua para simular las ramas. Unirlas a la misma con agua. Adherir las flores y hojas con glacé real.

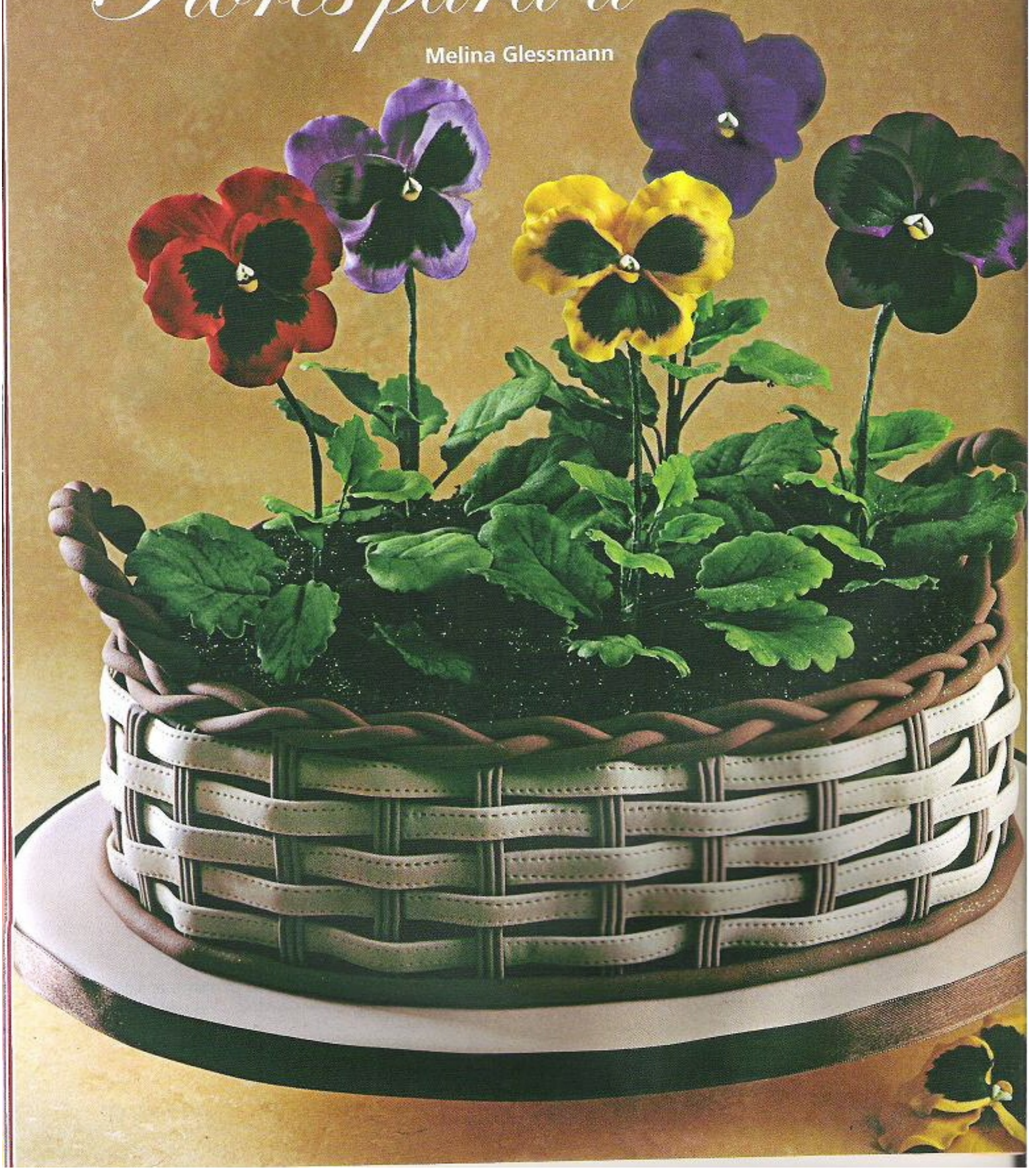
Decorate each cake with water green gum paste rolls imitating the branches. Stick them with water. Stick leaves and flowers with royal icing.

10- Completar la decoración situando las mariposas a diferentes alturas, en el centro de cada torta.

Complete the decoration with the butterflies placed at different heights in the middle of each cake.

Flores para tí

Melina Glessmann

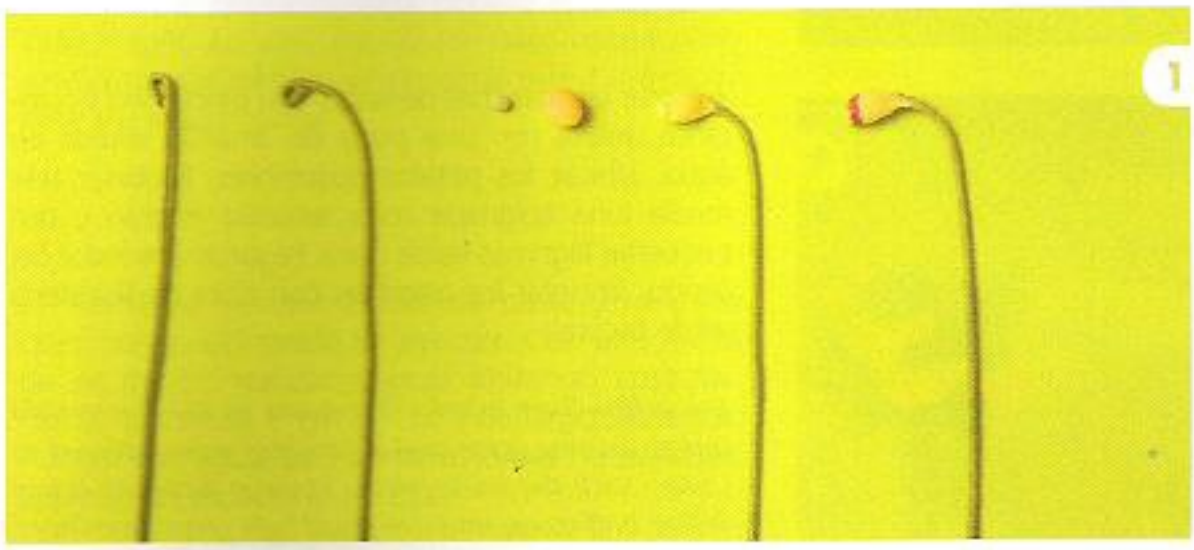


Flowers for you

Materiales / Materials

- 1 Torta ovalada de 24 cm (9") x 18 cm (7") cubierta con pasta americana marrón
- 1 Bandeja ovalada de 32 cm (12") x 26 cm (10") cubierta con pasta americana marrón claro
- Pasta de goma
- Colorante vegetal violeta, amarillo, rojo, fucsia, negro, verde hoja, verde musgo, naranja, marrón pardo, marrón oscuro
- Algodón
- Givré comestible
- Cinta de raso color marrón
- Azúcar negra

- *1 Oval cake covered with brown rolled fondant 26cm (10") x 20 cm (8")*
- *Oval cake board covered with light brown rolled fondant 32 cm (12") x 26 cm (10")*
- *Gum paste*
- *Violet, yellow, red, fuchsia, black, leaf green, moss green, orange, brown, dark brown colors vegetable*
- *Cotton*
- *Disco color*
- *Brown silk ribbon*
- *Dark sugar*



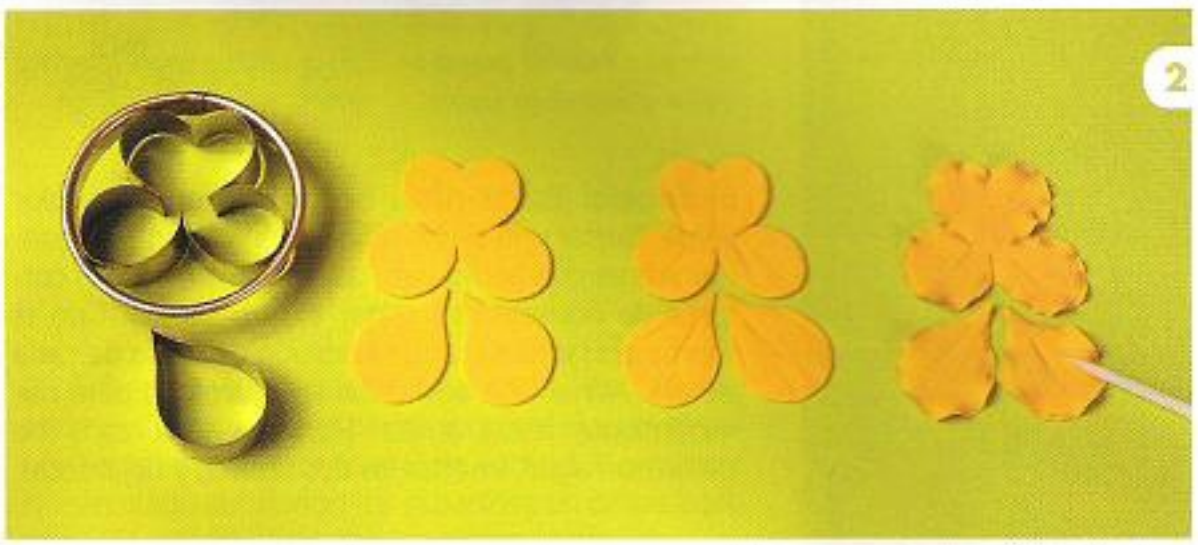
1- **Centro:** Cortar alambre de floristería verde N°23 de 15 cm (6") de largo. Realizar un aro en un extremo. Doblar el alambre levemente hacia adelante. Modelar una esferita de pasta de goma amarilla, y otra mas pequeña de color verde claro. Insertar la mayor en el alambre, y adherir sobre ésta la más pequeña. Con colorante marrón y pincel fino pintar líneas sobre la base de la bolita más pequeña. Dejar secar.

Center: Cut a15cm(6") long piece of green N°23 florist's wire. Make a small ring at one end. Bend the wire slightly . Make a small yellow gum paste ball, and a smaller light green one. Place the bigger one into the wire and stick the other on top of it. Use brown color and a fine liner to draw lines on the smaller ball. Let dry.

Herramientas / Tools

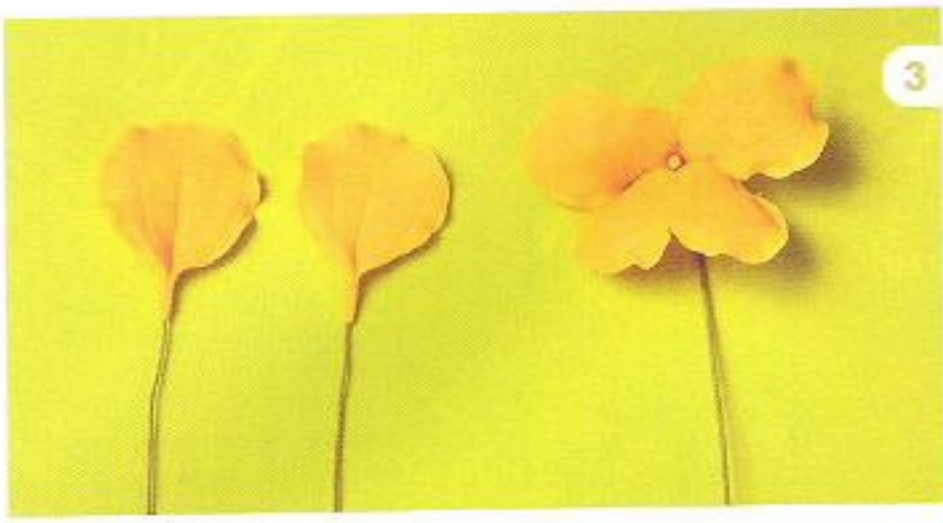
- Pincel fino
- Cortante de pensamiento
- Cortante de hoja ondulada
- Cortante de nomeolvides
- Cortante de azahar
- Palillos
- Alambre de floristería verde N°23 y N°24
- Rueda de pespunte
- Bolillo grande
- Eyector

- *Paint brush*
- *Pansy cutter*
- *Leaf wavy cutter*
- *Forget me not cutter*
- *Blossom cutter*
- *Tooth picks*
- *#23 and #24 green wire*
- *Backstitch roller*
- *Big ball tool*
- *Ejector*



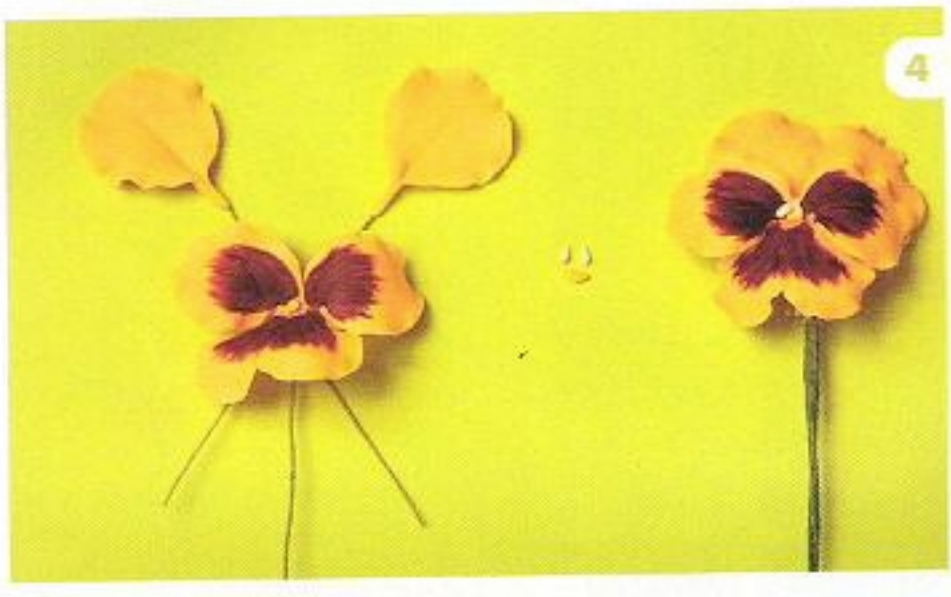
2- **Pensamiento:** Estirar pasta de goma bien fina. Cortar un pétalo triple y 2 pétalos posteriores. Marcar las nervaduras y afinar cada pétalo con un ruletero.

Pansy: Roll out very thin gum paste. Cut out a threefold petal and the two back petals. Show the veins and sharpen each petal with a smooth tool.



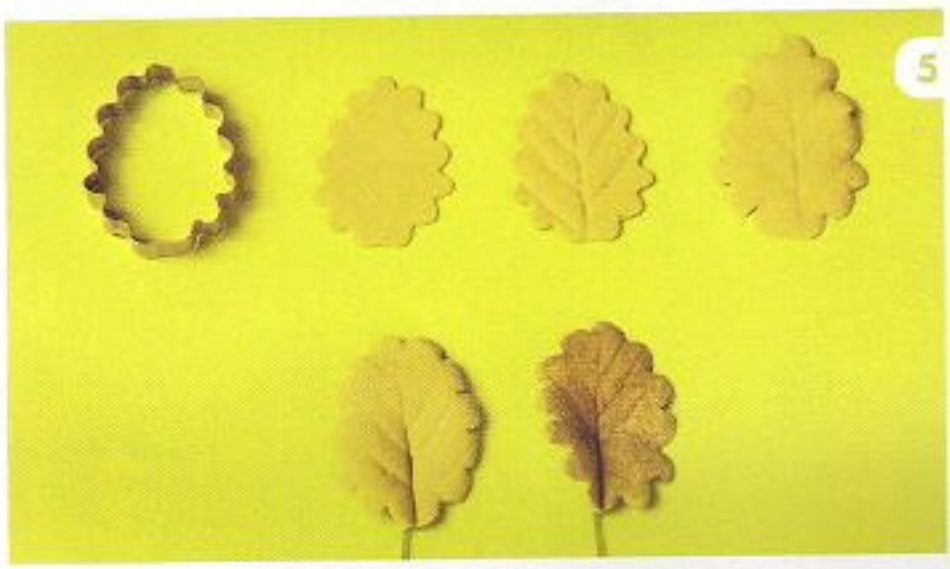
3- Alambrar los pétalos posteriores y reservar. Insertar el centro de la flor en el pétalo triple. Levantar levemente el pétalo inferior hacia arriba para dar movimiento y superponer sobre éste los 2 pétalos superiores. Dejar secar con forma y movimiento.

Wire the back petals and set aside. Insert the flower center into the other petal. Move the lower petal slightly upwards for natural look and place the two upper petals on top. Let dry into natural position.



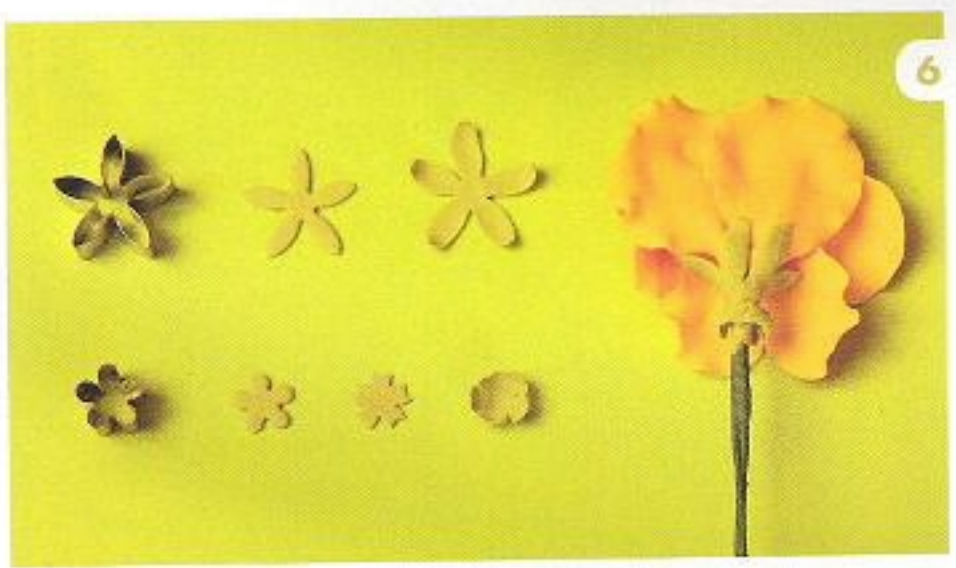
4- Pintar las manchas de la flor con pincel fino y colorante violeta con una pizca de amarillo diluido en agua. Ubicar los pétalos posteriores. Modelar una media luna aplanada color amarillo intenso y dos pequeñas lágrimas verde claro. Pegarlas alrededor del centro. Encintar los alambres con cinta de floristería verde oscura.

Use a fine liner to color the stains in the flower with purple dusting color and a pinch of yellow diluted in water. Stick the back petals. Make a flattened bright yellow half moon and two small light green tear drops. Stick them around the center. Cover the wires with dark green florist's ribbon.



5- **Hojas:** Estirar pasta de goma color verde. Cortar las hojas con cortante y marcar las nervaduras. Afinar los bordes con un bolillo. Humedecer el centro con agua y alambrar. Dejar secar con movimiento. Pintar con colorante verde bien diluido en agua.

Leaves: Roll out green gum paste. Use a cutter for the leaves and show the veins. Use a ball tool to sharpen the edges. Moisten the center and wire. Let dry in natural position. Color with green dusting color diluted in water.

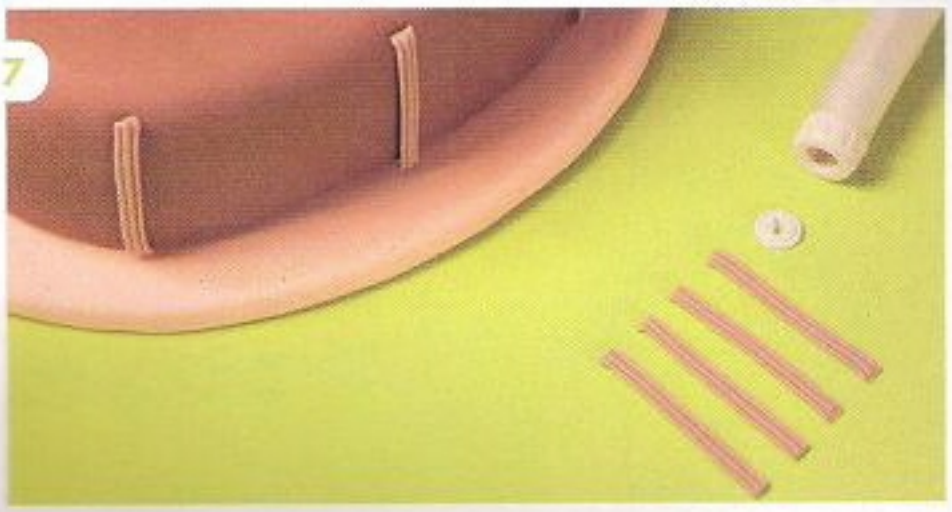


6- **Sépalo:** Estirar pasta de goma bien fina color verde. Cortar uno de los sépalos con cortante de azahar. Afinar con bolillo para dar movimiento. Con cortante de nomeolvides cortar el otro sépalo. Con el mismo cortante retirar una porción de masa de cada pétalo. Afinar con bolillo del lado derecho para dar movimiento hacia arriba. Humedecer la zona de unión con agua. Insertar los dos sépalos y dejar secar.

Sepals: Roll out very thin green gum paste. Cut out one of the sepals with an orange blossom cutter. Sharpen with a ball tool. Cut the other sepal with a forget-me-not cutter. With the same cutter remove part of the paste in each petal. Use a ball tool to sharpen the right side to curl it up. Moisten the union. Insert the two sepals and let dry.

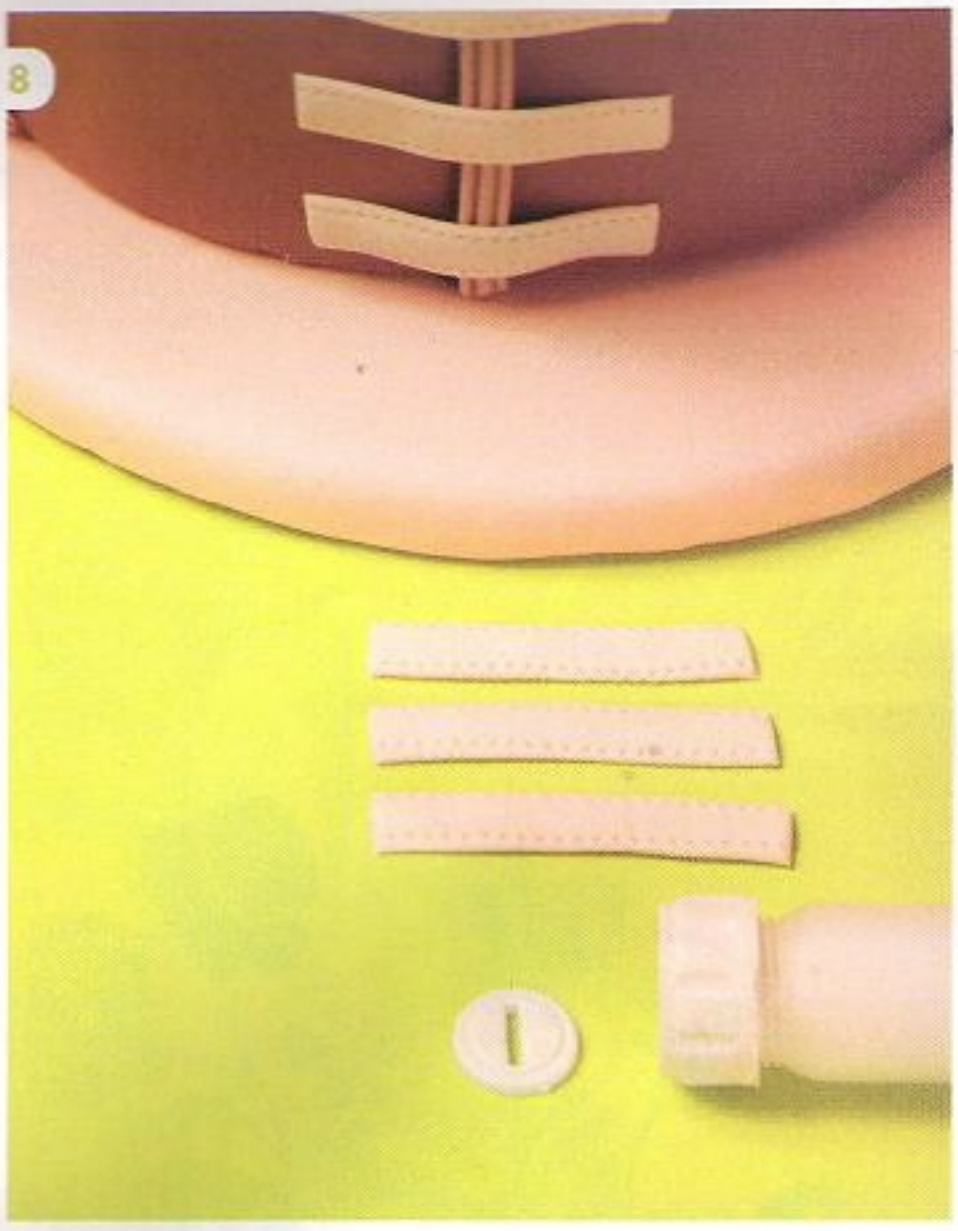
7- **Torta:** Ubicar la torta ya forrada sobre la bandeja previamente cubierta con pasta marrón claro. Utilizar pasta americana en color marrón intermedio, y con ayuda de un eyector realizar cintas cuyos largos sean equivalentes a la altura de la torta. Dejar orear. Dividir la torta en 8 partes iguales y ubicar las cintas en forma vertical alrededor de la misma, pegándolas con agua.

Cake: Place the cake already covered on a light brown cake board. Use medium brown rolled fondant into an ejector to make ribbons as long as the cake height. Let dry. Divide the cake into 8 parts and place the ribbons vertically around it by sticking them with water.



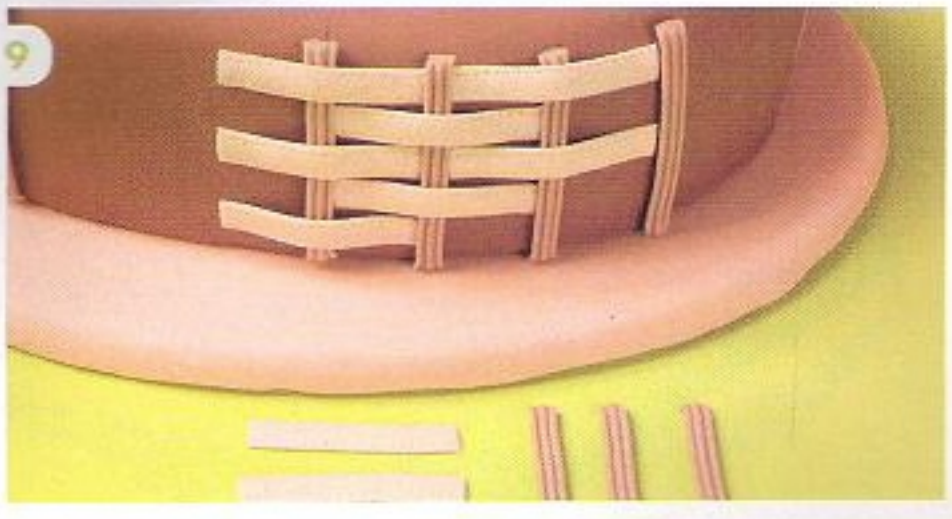
8- **Mimbre:** Realizar cintas de pasta americana color beige, utilizando un eyector. Con una rueda de pespunte, realizar marcas imitando costuras. Cortar trozos de 6 cm (2 1/2") de largo. Reservar. Adherir con agua las 3 primeras cintas horizontales dejando un espacio entre ellas

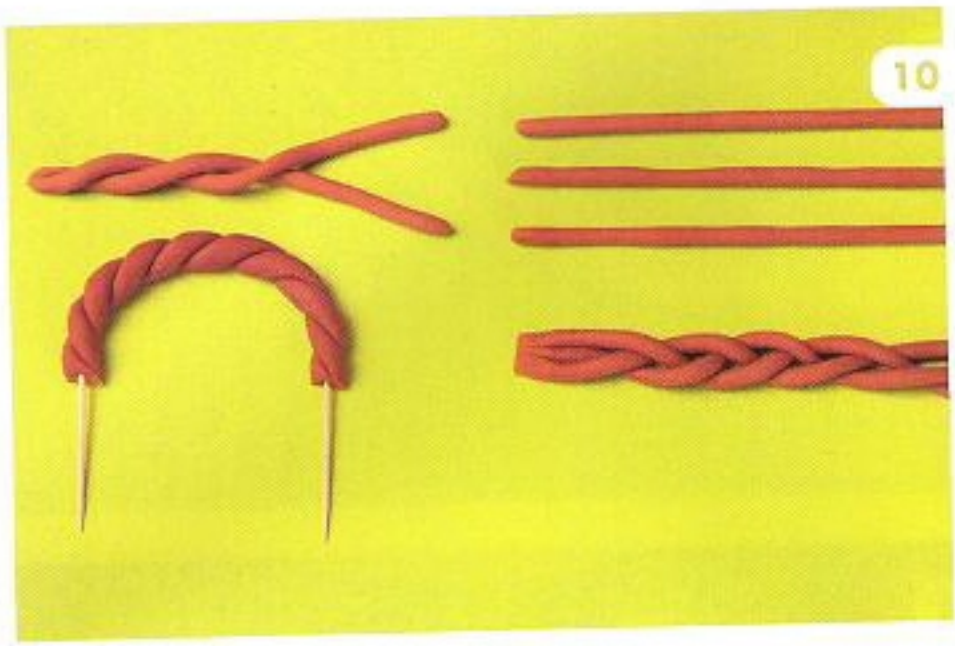
Basketry: Use the ejector to make beige rolled fondant ribbons. Use the tool for stitches to resemble the seams. Cut 6cm (2 _") long pieces. Set aside. With a little water stick the first three horizontal ribbons, leaving some space between them.



9- Adherir a continuación una cinta vertical mas oscura. Cubrir los 2 espacios siguientes con cintas horizontales y adherir otra cinta vertical. Completar el esterillado cubriendo los espacios con cintas horizontales intercalando con las cintas verticales.

Next, stick a darker vertical ribbon. Cover the two next places with horizontal ribbons and add another vertical one. Complete the basket work with alternate ribbons.





10- **Torzada y trenza:** Para realizar las manijas teñir pasta americana marrón con una pizca de naranja. Modelar 2 rollos finos entrelazados formando una torzada. Insertar 2 palillos en los extremos y dejar secar con forma curva. Con la misma pasta modelar 3 rollos del largo del perímetro de la torta. Entrelazr los mismos entre sí para formar una trenza.

Plait and twist: Dye rolled fondant brown and a pinch of orange for the handles. Model two thin rolls and twist them together. Use two toothpicks to hold the ends together and let them dry into a semicircle. Model three rolls in same paste the length to fit round the cake. Plait them together.

Tip: Los brotes y las hojas más pequeñas están pintadas con colorante vegetal verde hoja. Las hojas mas desarrolladas son algo más oscuras y están pintadas con colorante vegetal verde musgo.

Tip: The sprouts and smaller leaves are colored with leaf green vegetable color. The bigger leaves are a bit darker and are painted moss green.

Consejo: Es conveniente que la pasta que se utiliza en el eyector sea más blanda para que pueda pasar por la boquilla sin hacer demasiada presión. Para ablandarla se le puede agregar unas gotas de agua y amasar hasta lograr la consistencia necesaria.

Advice: The paste used in the ejector should be a bit thinner so as to run smoothly through the tip. It can be mixed with a little water to become as soft as necessary.

Tip - Consejo - Advice

11- **Armado:** Ubicar la trenza en el borde superior de la torta. Modelar un rollito de masa para decorar el borde inferior. Ubicar las manijas a los costados de la torta. Acomodar las flores y las hojas en la parte superior. Completar la decoración colocando azúcar negra en la superficie a modo de tierra. Decorar el borde de la bandeja con una cinta de seda al tono.

Assemblage: Place the plait round the upper rim of the cake. Make a paste roll to cover the lower line. Stick the handles on both sides of the cake. Place the flowers and the leaves on top of it. Complete the decoration with brown sugar to resemble the soil. Use a silk ribbon in the same shade to decorate the cake board.

Bodas de Rubí

María Gabriela Elizaga

Ruby Wedding

Materiales / Materials

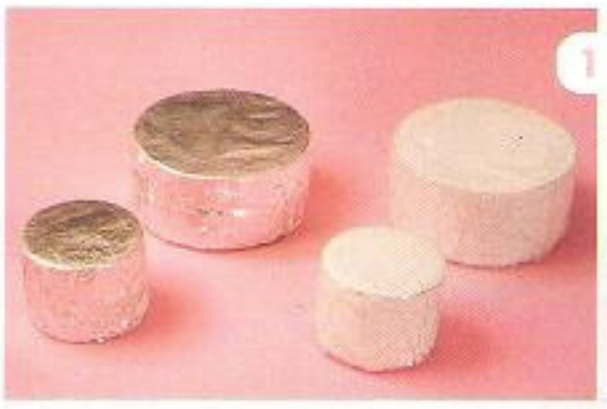
- Torta tipo budín de 9 cm (3 1/2") de diámetro x 4 cm (2") de alto y otra de 6 cm (2 1/8") x 4 cm (1 1/2") de alto.
- Pasta americana
- Glacé real
- Givré
- Colorante vegetal naranja y rojo
- Fécula
- Papel de aluminio y film
- Base de telgopor de 12 1/2 cm (5") de diámetro x 6 cm (2 1/4") de alto
- Base de telgopor de 7 1/2 cm (3") de diámetro x 6 cm (2 1/4") de alto
- Moldes de arabescos
- Bandeja de vidrio

- *Pudding cake 9 cm (3 1/2") diameter x 4 1/2 cm (2") high, another 5 1/2 cm (2 1/8") x 4 cm (1 1/2") high*
- *Fondant*
- *Royal icing*
- *White givré*
- *Orange and red vegetable colors*
- *Starch*
- *Aluminum and film paper*
- *Styrofoam base 12 1/2 cm (5") diameter x 6 cm (2 1/4") high*
- *Styrofoam base 7 1/2 cm (3") diameter x 6 cm (2 1/4") high*
- *Template*
- *Board*

Herramientas / Tools

- Manga con acople
- Pico liso N° 40
- Cepillo en desuso para el estarcido

- *Piping bag with coupler and round plain tip #40*
- *Toothbrush*



1- Con anticipación preparar las bases de telgopor, cubrirlas con el papel aluminio, luego colocar el molde del arabesco y por último cubrirlo con film.

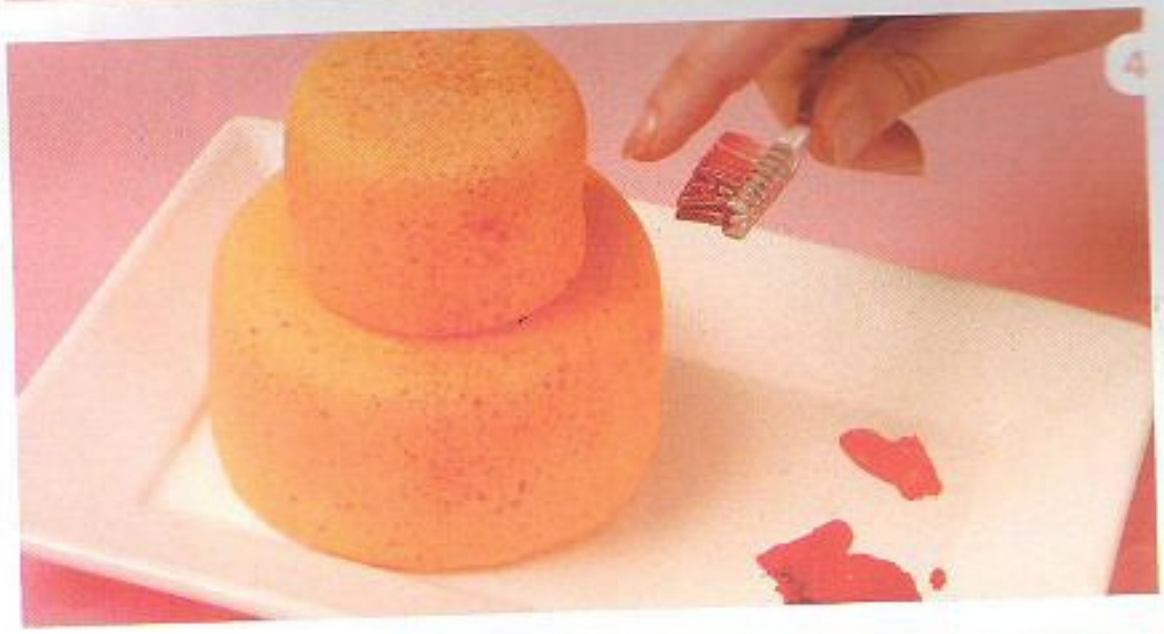
Previous to the decoration the Styrofoam boards should be covered with aluminum foil. Then the templates are placed on top and finally covered with film.

2- Decorar los arabescos de las filigranas tridimensionales con glacé real blanco. Utilizar manga con pico N°40. Realizar superposición de líneas en todo el diseño para reforzar cada trazo. En la zona del corazón decorar el segundo trazado con punto cordón. Cuidar que cada pieza del diseño se encuentre en contacto con las contiguas para asegurar que la pieza no se desmembre al desmoldarla.
Espolvorear con givré comestible blanco y dejar secar no menos de 24 hs.

Use white royal icing to make the three dimensional filigree patterns. Use a piping bag with a N°40 tip. Draw each line twice to strengthen all of them. In the heart area the second line is made in a different way. Make sure each piece is attached to the next one so that they do not fall apart when used. Sprinkle white edible glitter on top and let dry for no less than 24hs.

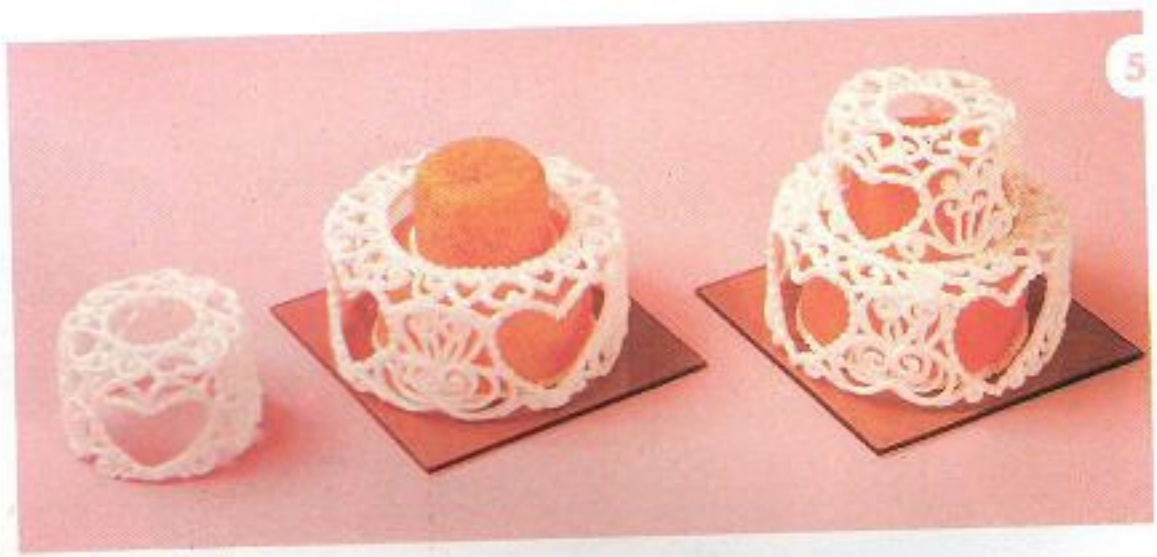
3- Retirar con cuidado las filigranas de la base y reservar.

Remove the filigree from the board and set aside.



4- Cubrir por separado cada piso de la minitortas con pasta americana naranja. Superponerlas entre sí. Realizar un estarcido sobre la torta alternando colorante naranja y rojo diluidos en agua.

Cover each layer of the mini-cakes with orange rolled fondant. Place one on top of the other. Make a pounced drawing in orange and red diluted in water on the cake.



5- Ubicar la minitorta sobre la bandeja. Realizar una guarda de puntos de glacé alrededor de la unión de esta con la bandeja y entre ambos pisos de la torta. Colocar la pieza de glacé ya seca alrededor del piso mayor y sobre ésta acomodar la más pequeña. Adherir ambas entre sí con pequeños puntos de glacé.

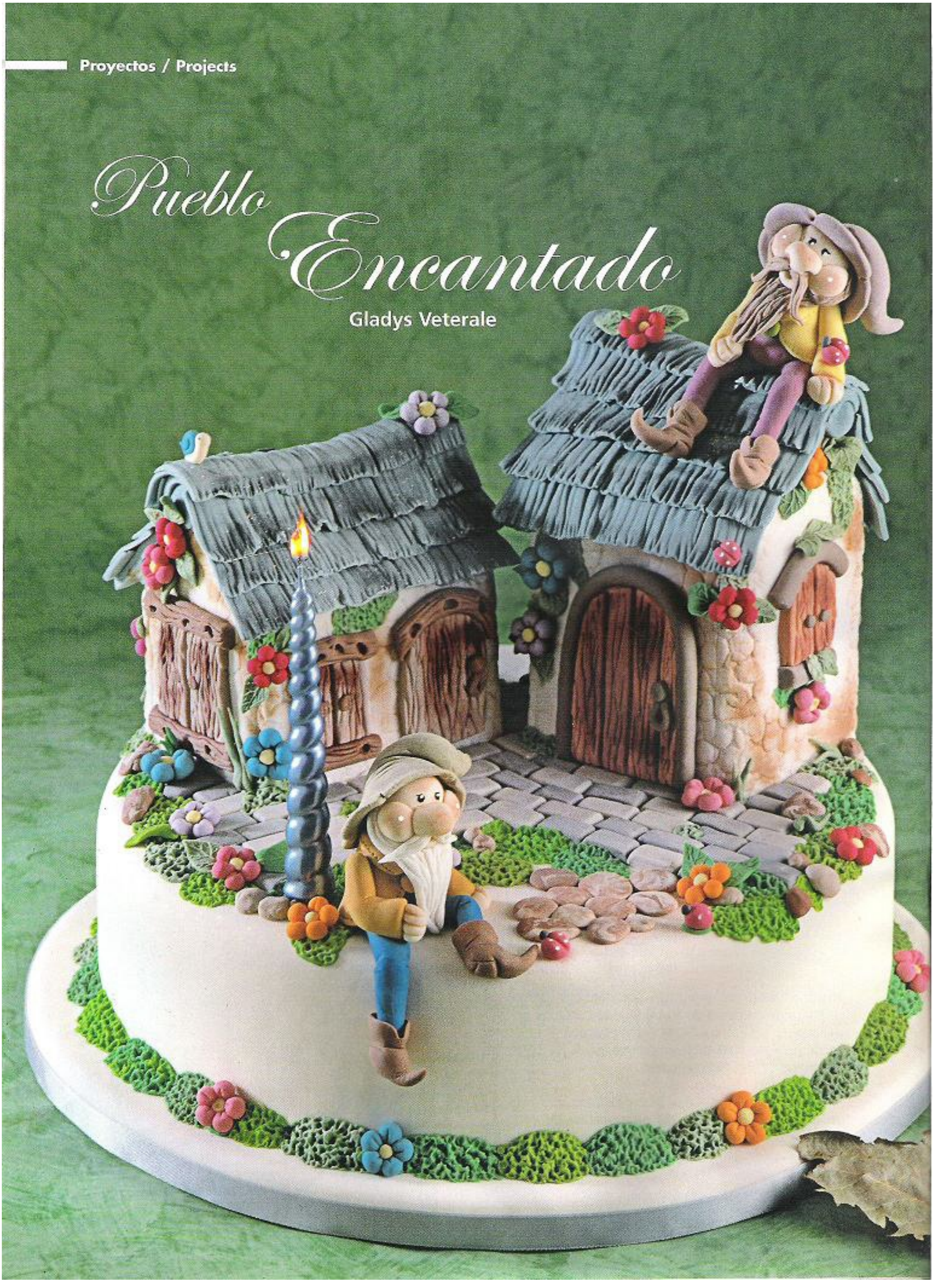
Place the mini-cake on the cake board. Draw a line of royal icing dots around the cake and also between the layers. Place the royal icing piece, already dry, around the bigger part of the cake and then place the smaller one on top. Stick them together with small royal icing dots.

Nota: Realizar las minitortas horneándolas dentro de una lata de conserva de frutas. Luego cortarlas del alto y diámetro necesarios. Otra opción es preparar una torta rectangular, la cual cortaremos con ayuda de cortantes redondos de distintos tamaños.

Note: the mini-cakes can be baked into fruit-preserve tins. Then, can be cut in the necessary height and size. Another option is to prepare a rectangular cake which will be cut using round cutters in different sizes.

Pueblo Encantado

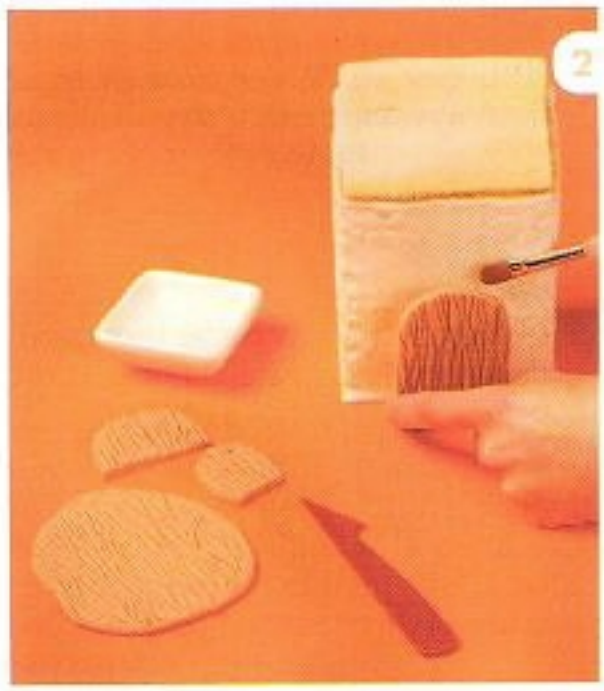
Gladys Veterale



Enchanted Village

1- Casita: Con ayuda de los moldes, cortar la torta de manteca, dándole forma de casa. Untar cada una con dulce de leche o mermelada de damascos. Estirar pasta para modelar color natural de 5mm de espesor. Cortar, de acuerdo a los moldes, las piezas con las que cubriremos los laterales de cada casa. Adherir las mismas a la casa. Presionar con marcador de piedras para dar textura a las paredes.

__House:__ Use the templates to carve the butter cake into a house. Spread each one with peach jam or "dulce de leche". Roll out 5mm thick cream color modeling paste . Follow the templates to cut out the pieces for the sides of the houses. Stick them to each one. Use a stone marker on the sides to show the stones on the walls.



2- Puertas y ventanas: Estirar pasta para modelar color marrón. Texturar con una esteca imitando las vetas de la madera. Cortar las puertas y ventanas. Adherirlas a la casa humedeciendo la unión con agua.

__Doors and windows:__ Roll out brown modeling paste. Use a modeling tool to imitate wood. Cut out doors and windows. Moisten and stick onto the house.

Materiales / Materials

- 1 torta redonda de 28 cm (11") de diámetro x 8 cm (3") de alto
- 1 torta cuadrada de manteca de 20 (8") x 20 (8") x 8 cm (3") de altura.
- 1 bandeja redonda de telgopor de alta densidad de 34 cm (13") de diámetro por 2.5 cm (1") de alto, cubiertas con fondant extendido color salmón.
- Pasta para modelar
- Colorante en polvo marrón, gris y piel.
- Dulce de leche o mermelada de damascos
- Cartón circular del mismo tamaño de la torta forrado con papel aluminio

- *1 28 cm (11") round cake diameter x 8 cm (3") high*
- *1 20 (8") x 20 (8") x 8 cm (3") high square butter cake*
- *1 34 cm (13") roun cake board covered with salmon pink rolled fondant*
- *Modeling paste*
- *Petal dust (brown, grey and skin)*
- *Apricot glaze*

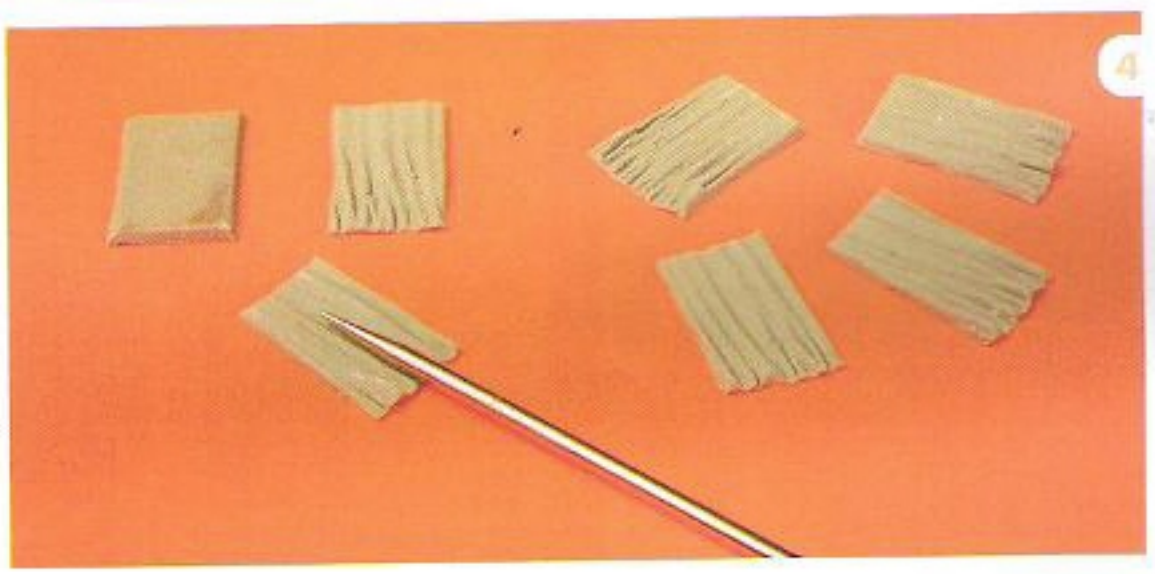
Herramientas / Tools

- Cortante de puertas y ventanas
- Estecas
- Marcador de piedras
- Cortante redondo N° 7

- *Windows and doors cutters*
- *Plastic modeling tools*
- *Stone marker*
- *Round cutter (2 1/2")*

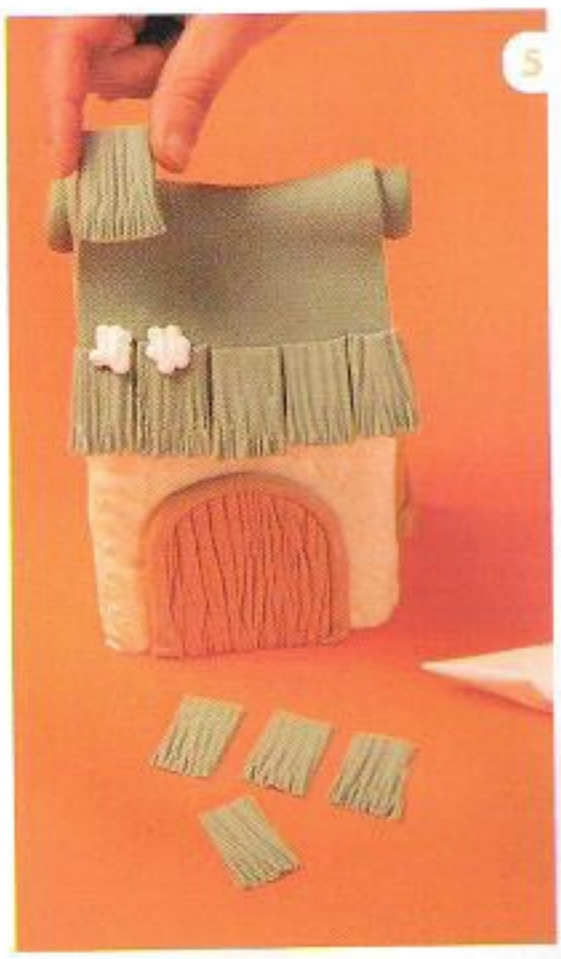
3- **Techos:** Colocar en el ángulo de unión de ambos techos, dos conos de pasta para modelar de color azul jean, para darle más altura. Estirar pasta para modelar del mismo color. Cortar un rectángulo del largo y ancho del techo. Ubicarlo sobre la casa.

Roofs: Place two jean-blue paste cones on the roof angle to make it higher. Roll out same color modeling paste. Cut out a rectangle the same length and width of the roof. Place it on the house.



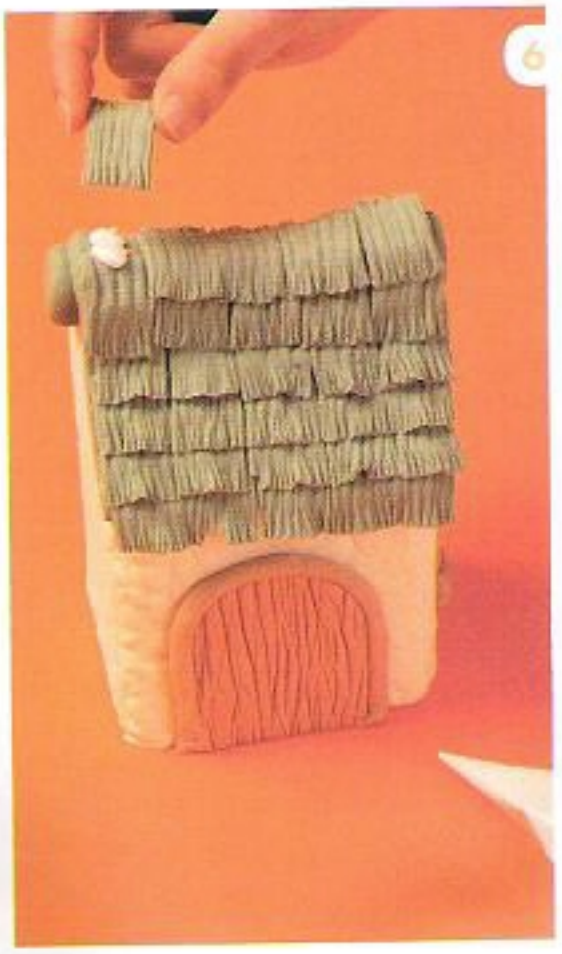
4- **Tejado:** Estirar pasta para modelar color azul jean de 2 mm de espesor. Cortar cintas rectangulares. Texturar cada pieza, presionando con un ruletero.

Tiles: *Roll out 2mm. thick jean-blue modeling paste. Cut out rectangular strips. Texture each piece pressing with a smooth tool.*



5- Colocar cada teja sobre el techo, comenzando desde el borde inferior hacia arriba. Decorar los bordes superiores e inferiores de puertas y ventanas con un rollo de pasta color marrón.

Place each tile on the roof, starting from the bottom to the top. Decorate the upper and lower parts of doors and windows with brown paste rolls.

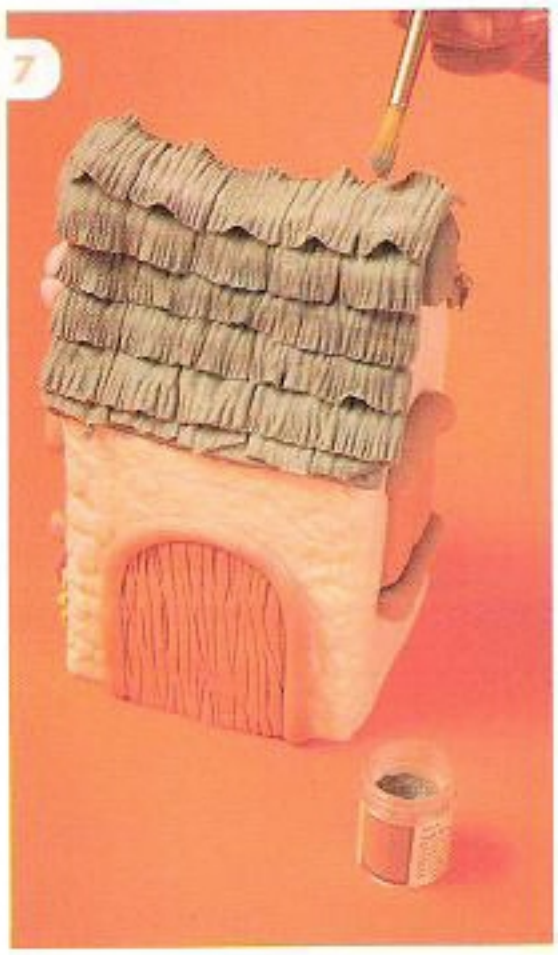


6- Realizar algunas piezas texturadas de ambos lados para cubrir la cumbrera.

Model several pieces textured on both sides to cover the roof joining line.

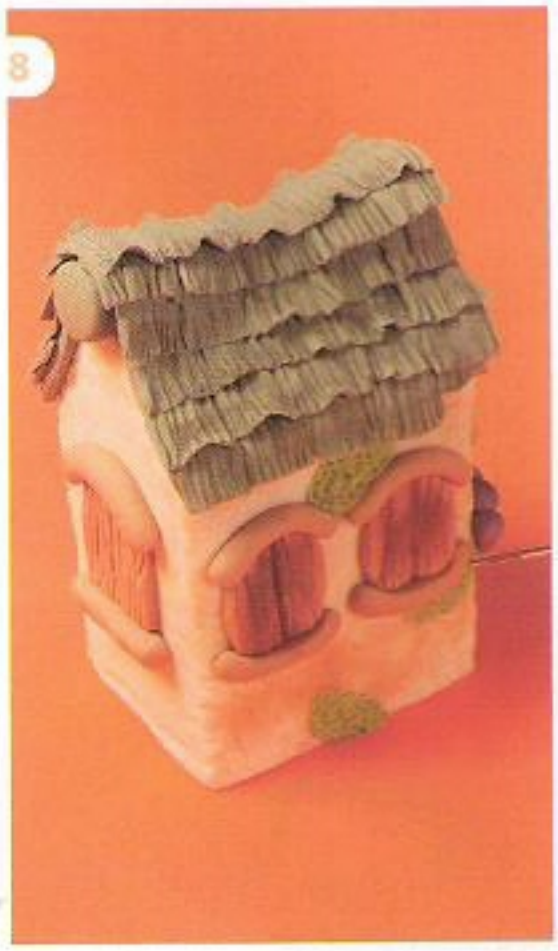
7- Dejar secar y pintar a gusto con polvo para pétalos.

Let dry and paint with petal powder as wished.



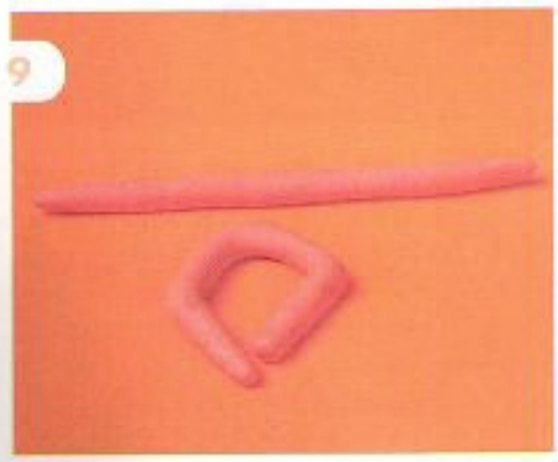
8- **Decoración:** Tonalizar puertas y ventanas con colorante en polvo marrón. Colocar trozos de pasta en varios tonos de verde sobre las paredes. Presionar con un bolillo para formar matas de musgo.

Decoration: *Color doors and windows with brown dusting color. Stick pieces of paste in different shades of green on the walls. Press with a ball tool to resemble moss.*



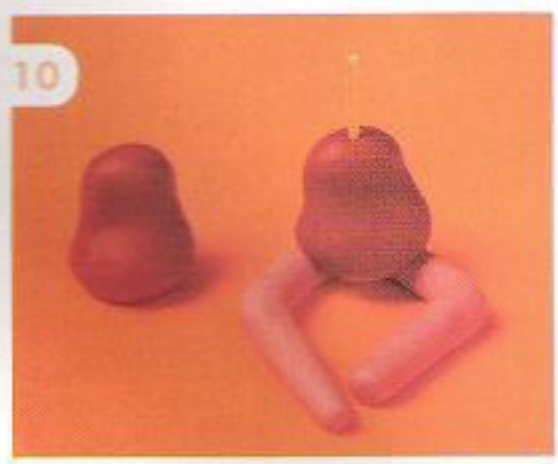
9- **Piernas:** Realizar un rollito de pasta para modelar. Afinar los extremos. Doblar al medio y dar movimiento marcando las rodillas.

Legs: *Make a modeling paste roll. Sharpen the ends. Fold in two and give movement showing the knees.*



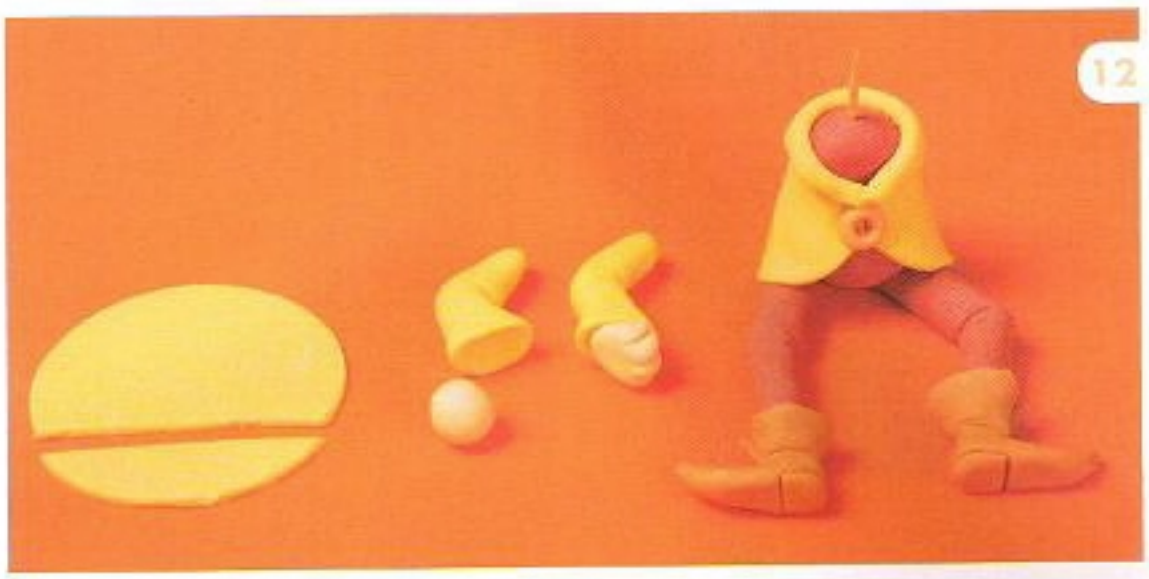
10- **Torso:** Modelar una perita. Ubicar sobre las piernas y adherir con agua. Insertar en la parte superior un palito de brochette.

Body: *Model a pear. Place it on the legs and stick with water. Insert a skewer on the upper part.*



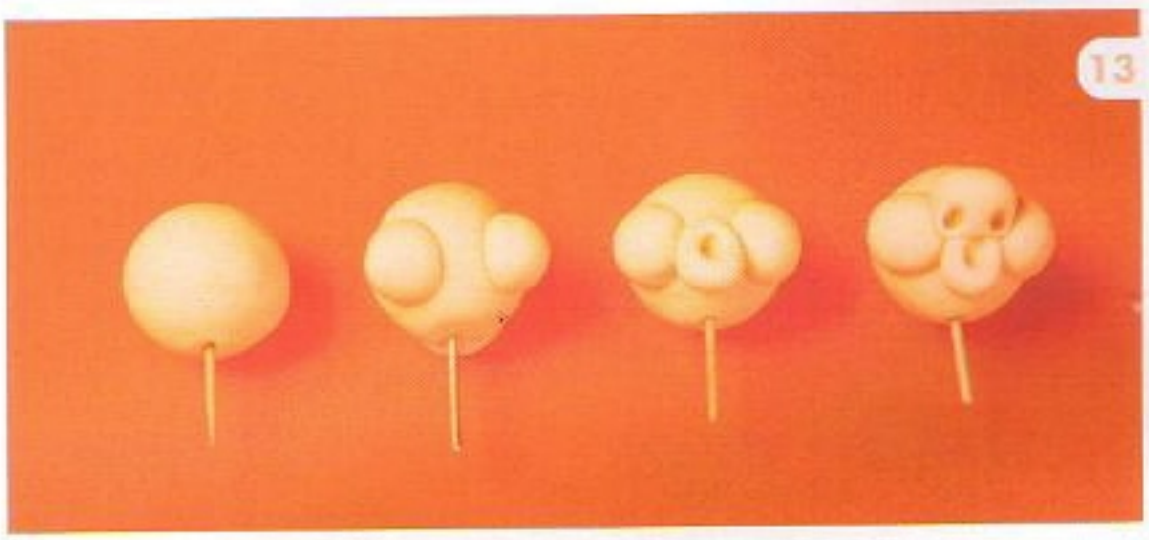
11- Formar las botas a partir de una bolita de pasta para modelar color marrón. Dar forma de cono. Marcar una hendidura en el medio. Doblar sobre la hendidura para formar el talón. Ahuecar la parte superior. Realizar un corte pequeño en el frente de la bota. Texturar pequeñas marcas con una esteca y levantar la punta de la bota hacia arriba.

From a brown modeling paste ball make the boots. Shape into a cone. Make a cut in the middle. Fold on the cut to make the heel. Hollow the top. Make a small cut on the front of the boot. Make small marks with a modeling tool and turn the front of the boot upwards.



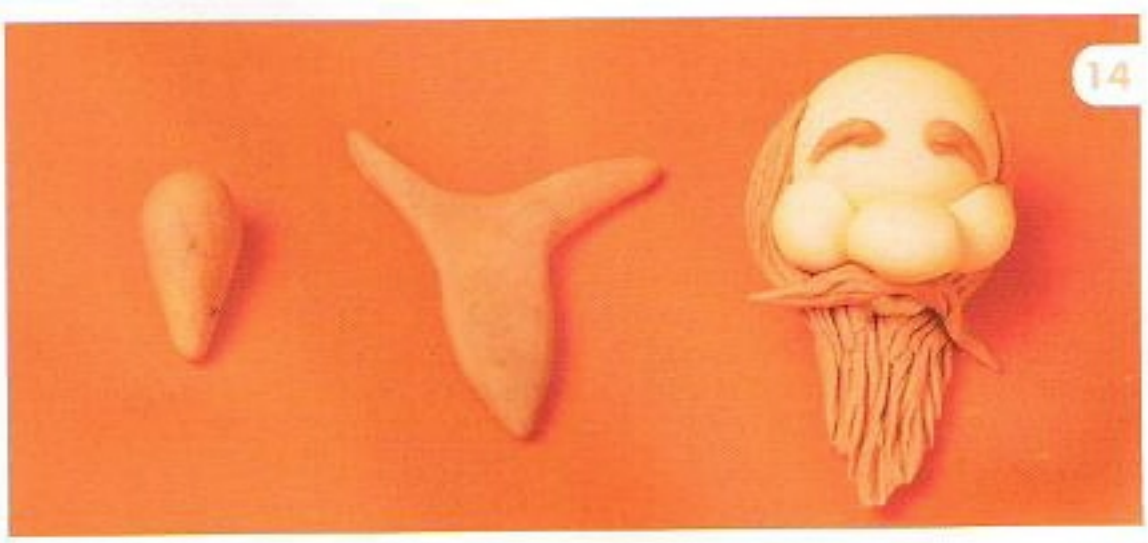
12- **Saco y brazos:** Estirar pasta para modelar color amarillo. Cortar un círculo de 7 cm de diámetro. Recortar y retirar una porción de pasta. Reservar. Modelar los brazos a partir de un rollito de pasta amarilla. Afinar uno de los extremos. Formar las manos a partir de una bolita de pasta color piel. Marcar 4 dedos con una esteca y adherir al extremo de cada brazo. Humedecer el torso con agua y envolver el saco sobre él. Doblar la parte superior para simular una solapa. Ubicar los brazos, las botas y un botón en el frente.

Coat and arms: Roll out yellow modeling paste. Cut out a 7cm. diameter circle. Remove part of the paste. Set aside. Model the arms from a yellow paste roll. Sharpen one end. From a skin color paste small ball make the hands. Show four fingers with a modeling tool and stick to the end of each arm. Moisten the body with a little water and stick the coat on top of it. Fold the upper part to resemble the lapel. Attach the arms, the boots and a button on the front.



13- **Cabeza:** Realizar una esfera de pasta para modelar color piel. Insertar un palillo donde será la base del cuello. Dejar secar. Adherir a la cabeza dos bolitas de pasta color piel para formar las mejillas. Dejar entre ambas una pequeña separación. Presionar las mismas, aplanándolas un poco con la palma de las manos. Elaborar la boca a partir de una lágrima de pasta color piel. Ubicarla entre las mejillas. Presionar con un bolillo para dar forma a los labios. Colocar una bolita de la misma pasta por encima de la boca para formar la naríz. Ahuecar dos orificios en su base. Dejar secar.

Head: Model a skin color paste ball. Insert a toothpick where the neck will be made. Let dry. Add two small skin color paste balls to the face to make the cheeks. Separate them a little. Press them with the palm of your hand.. Model a skin color paste tear drop for the mouth. Attach it between the cheeks. Press with a ball tool to make the lips. Place a small ball in the same paste over the mouth to make the nose. Make two little holes in the base. Let dry.

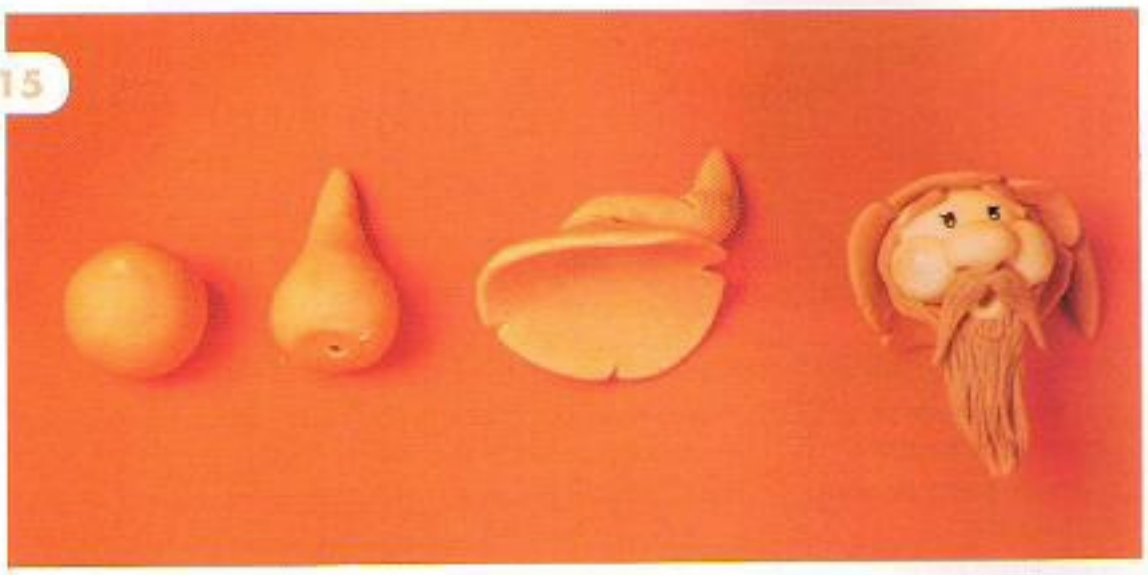


14- Formar el cabello y la barba a partir de un cono de pasta color marrón. Trabajar la pieza aplanándola y dándole forma de "Y". Adherirla a la cabeza. Ubicar dos pequeñas lágrimas de la misma pasta sobre los ojos para formar las cejas. Colocar otras dos sobre los labios para formar los bigotes. Texturar con esteca.

Make a brown paste cone to make the hair and the beard. Model the piece flattening and shaping it into a "Y": Attach to the head. Place two tiny tear drops of same paste on the eyes to make the eye brows. Place two more on the lips to make the moustache. Texture with a modeling tool.

15- Realizar el gorro a patir de una bolita de pasta color marrón. Afinar hacia un extremo dando forma de lágrima alargada. Abrir y ampliar la parte redonda con la yema de los dedos para formar el ala. Ubicar el mismo sobre la cabeza. Pintar los ojos con colorante negro y las mejillas con colorante en polvo color piel. Decorar pestañas simples y unos puntos blancos sobre los ojos y mejillas para dar luminosidad al rostro.

With a brown paste ball make the cap. Sharpen one end into a long tear drop. Open it up with your finger tips to make the rim of the cap. Place the cap on the head. Paint the eyes with black color and the cheeks with skin color dusting powder. Decorate the lashes and the white dots on eyes and cheeks for natural look.


15

16- Ubicar el duende sobre el techo de la casita. Completar la decoración con flores, hojas y pequeños insectos a gusto.

Place the elf on the house roof. Complete the decoration with flowers, leaves and small insects as desired.

16

17

17- **Decoración:** Ubicar la torta sobre la bandeja. Acomodar las casitas sobre la torta. Fijar la unión entre ambas con glacé real. Realizar pequeños ladrillos, piedras, flores y matas verdes para completar la decoración.

Decoration: *Place the cake on the cake board. Place the houses on the cake. Stick them with royal icing. Model some small bricks, pebbles, flowers and greenery to complete the decoration.*

Técnica de Quilling

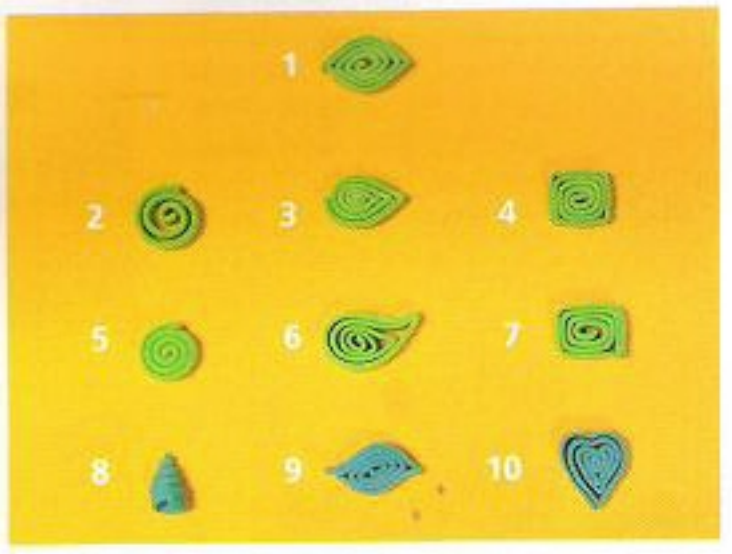
Quilling technique

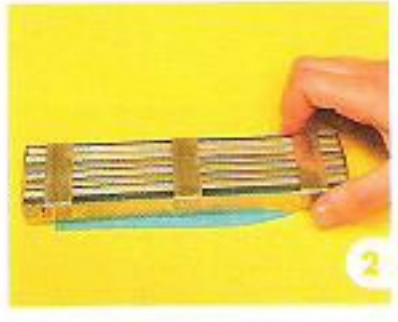
Esta técnica es utilizada habitualmente para trabajar con cintas de papel. La tarea consiste en enrollar las tiras sobre sí mismas en forma de espiral. Esto mismo, se aplica en la decoración de tortas, trabajando con delgadas cintas de pasta de goma, las cuales son cortadas con cortadores especiales para ello.
A continuación les mostraremos algunos ejemplos de figuras que se obtienen a partir de pellizcar en algún sector de la figura. De esta manera, obtendremos distintas siluetas que nos permitirán armar la composición de un diseño en especial.

This technique is currently used to work with strips of paper. The craft involves rolling the paper strips to make spirals.
The same is used in cake decoration using thin gum paste strips which are made with special cutters.
This we are showing some examples of designs made by pinching some area in the pattern. This way we will be able to obtain different shapes with which we will create our own designs.

1 Ojo
2 Espiral abierto
3 Lágrima
4 Cuadrado
5 Espiral cerrado
6 Pétalo curvo
7 Rectángulo
8 Cono
9 Pétalo doble curva
10 Corazón

1 *Eye*
2 *Open spiral*
3 *Tear drop*
4 *Square*
5 *Closed spiral*
6 *Curved petal*
7 *Rectangle*
8 *Cone*
9 *Double curved petal*
10 *Heart*





Aquí van algunas recomendaciones para realizar cortar las piezas
These are some good tips to cut out the pieces.

1- Untar la mesada con una fina capa de vegetalina. Estirar una porción de pasta de goma bien delgada. Para separar las piezas, utilizar cortador de cintas para Quilling.

Spread the counter with a thin layer of vegetable fat. Roll out some very thin gum paste. In order to separate the pieces, use a strip cutter for Quilling.

2- Apoyar el cortador sobre la masa, y presionar firmemente hasta asegurarse que se hayan seccionado por completo las cintas. De esta manera no quedarán rebarbas que darán un aspecto desprolijo al trabajo.

Press the cutter on the paste firmly to make sure that the strips are completely separated. This way there will be no trimmings to make your work untidy.

3- Retirar el cortante y reservar las cintas. Es conveniente utilizar poca masa, y cortar pequeñas cantidades. Proteger las mismas del aire, colocándolas dentro de una bolsa plástica para evitar que se resequen. En caso de que esto suceda, descartar las cintas de masa que se resquebrajen.

Remove the cutter and set strips aside. It is convenient to use a little paste and work with small portions. Also protect them from the air placing them into plastic bags to avoid too much drying. Just in case this happened the dry strips must be discarded.

Pasta americana (para cubrir tortas)

American paste (for covering cakes)

Ingredientes / Ingredients

- 100 ml de agua
- 2 y 1/2 cdas. de gelatina sin sabor
- 25 g. (1oz) de vegetalina
- 3 cdas. colmadas de glucosa
- Esencia a gusto
- 2 Kg. (4 lbs) de azúcar impalpable, aproximadamente

- *100 ml water*
- *2 1/2 tbsp. flavorless gelatin*
- *25 gr. (1 oz.) White vegetable fat*
- *3 full tbsp. glucose*
- *Essence*
- *2 kg. (4 lbs.) confectioner's sugar, approx.*

NOTA: Vegatalina = Aceite vegetal hidrogenado.

Procedimiento / Instruction

1- Colocar el agua en un bowl. Incorporar la gelatina.

Put the water into a bowl. Add the gelatin.

2- Dejar reposar hasta que se hidrate.

Let it rest until moist.

3- Llevar el bowl a baño María. Disolver la gelatina a fuego bajo.

Take the bowl to a double boiler. Dilute the gelatin to a soft heat.

4- Apagar el fuego. Agregar la vegetalina.

Stop heating. Add the vegetable fat.

5- Incorporar la glucosa y la esencia. Mezclar con una espátula hasta integrar todos los ingredientes.

Add the glucose and the essence. Mix with a spatula until totally blended

6- Retirar el bowl del baño María. Dejar que el recipiente pierda calor y luego agregar el azúcar de a poco. Removiendo siempre con ayuda de una espátula.

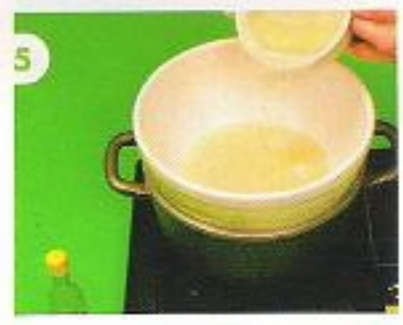
Remove bowl from double boiler. Let it lose heat and then add the sugar little by little. Stir with a spatula.

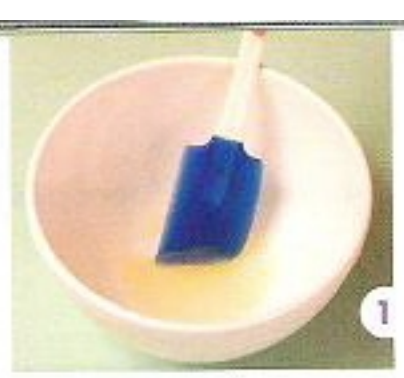
7- Llevar a la mesada y amasar con el azúcar necesaria hasta ajustar. Conservar en bolsa plástica de cierre hermético.

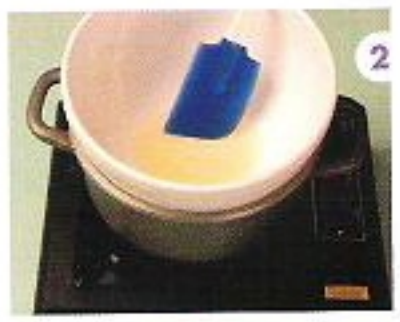
Take the preparation to the counter and knead with the necessary sugar. Place it in an air tight plastic bag.

Para guardarla, colocar la preparación en un frasco de vidrio con la mitad del azúcar. Conservar tapado. En el momento de utilizar, amasar incorporando el resto del azúcar.
También se puede preparar la masa y guardarla en bolsas en el freezer. Para comenzar a trabajar, retirarla de la heladera y dejar que tome temperatura ambiente; recién en ese momento se puede amasar.

In case of storing, keep the preparation in a glass jar with only half of the sugar. Keep closed and when ready to use, add the rest of the sugar.
The preparation can also be made and stored in the freezer. Before using, remove it from freezer, take it to room temperature and only then it an be kneaded.







Pasta de goma *Gum paste*

Ingredientes / Ingredients

- 4 cdas. de agua tibia
- 1 cda. de té al ras de gelatina sin sabor
- 1 cda. sopera de glucosa
- 1 cda. de té de CMC o goma tragacanto (Tylose)
- 250 gr. de azúcar impalpable tamizada aproximadamente (8 onzas aprox)

- *4 tbsp. cold water*
- *1 tea spoonful flavorless gelatin*
- *1 tbsp glucose*
- *1 teaspoonful CMC or gum Tragacanth (Tylose)*
- *250 gr. sifted confectioner's sugar approx. (8 oz.)*

Procedimiento / Instruction

1- Colocar el agua tibia en un bowl. Agregar la gelatina y dejar reposar hasta que se hidrate. Su aspecto debe ser el de una esponja.

Put the cold water in a bowl. Add the gelatin and allow it to hydrate completely. It should look like sponge.

2- Llevar el bowl a baño María. Disolver la gelatina a fuego bajo.

Take the bowl to a double boiler. Dilute the gelatin at low heat.

3- Retirar el recipiente del fuego. Incorporar la glucosa. Mezclar con espátula hasta que se disuelva.

Remove bowl from double boiler and add the glucose. Use a spatula to stir it in.

4- Tamizar la mitad del azúcar con el CMC.

Sift half of the sugar together with the CMC.

5- Añadir la preparación líquida al azúcar tamizada.

Add the previous liquid preparation into the sugar.

6- Colocar la mezcla en el bowl de la batidora y batir a máxima potencia. Este proceso permitirá que la masa tome un color blanco níveo.

Place the preparation into the mixer bowl and mix at top speed. This way the mixture will turn snow white.

7- Retirar del bowl. Untar la superficie de la masa con vegetalina (Crisco) para evitar que se reseque.

Remove from bowl. Spread the counter with vegetable fat. (Crisco) to avoid drying.

8- Colocar la preparación dentro de una bolsa plástica de cierre hermético. Agregar el resto del azúcar al momento de utilizar.

Keep the paste into an air tight plastic bag. Add the rest of the sugar when ready to be used.

NOTA: En caso de utilizar la pasta de goma para modelar, NO DEJAR REPOSAR la misma. Se recomienda prepararla con la cantidad total de azúcar que lleve la receta y amasarla durante unos 15 minutos. Utilizarla en el momento. En cambio, si la masa se empleará para realizar flores, hojas, imitar telas o drapeados, es conveniente DEJAR REPOSAR por lo menos durante 24 HORAS. Esto permitirá que la misma fermente un poco tornándose mas elástica. Cuanto más tiempo de reposo tenga la pasta, mas dúctil y flexible se torna. Conservar en heladera en envase plástico o de vidrio con tapa de cierre hermético. Cada vez que se utilice esta pasta, debe amasarse hasta que retorne su elasticidad. Estirar sobre mesada untada con vegetalina, crisco o fécula de maiz o papa. En climas muy húmedos agregar pastillaje a la pasta de goma para acelerar su secado.

NOTE: If gum paste is used to model pieces, DO NOT LET IT REST. It is advisable to use all the sugar in the recipe and knead it for 15 minutes. Use it right away. If it is going to be used for flowers or leaves, or to imitate cloth or drapery it is convenient to LET IT REST for at least 24 HOURS .It will brew a bit and will turn more elastic .The more it rests, the more elastic it turns.
Store it in the fridge into an air tight glass or plastic container.
Each time the paste is used, it should be kneaded until soft and elastic. It can be rolled out on a counter spread with vegetable fat, Crisco or corn / potato starch.In very damp weather pastillage can be added to help it dry.

Aniversarios de Bodas

Wedding anniversaries

Su significado según los años...

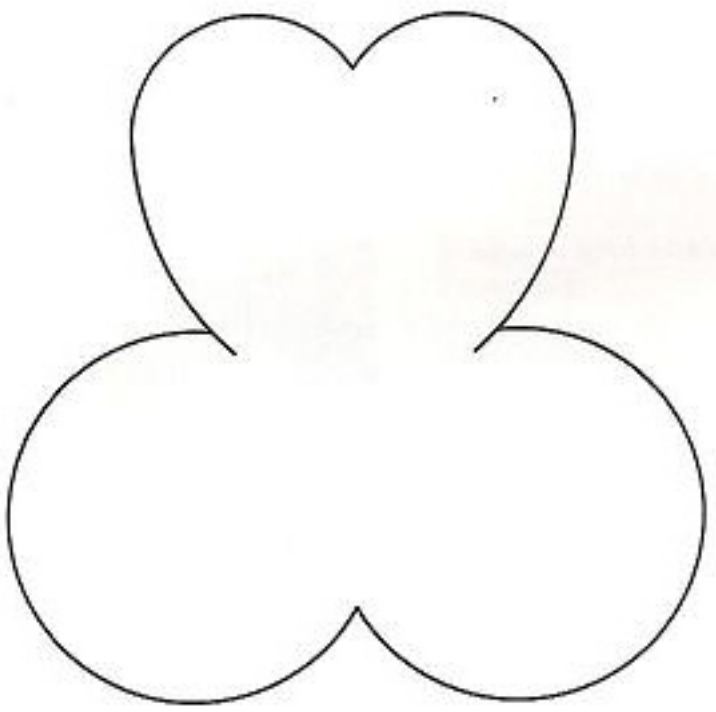
Their meaning according to time...

1 año *1 year*	Bodas de algodón *Cotton wedding*
2 años *2 years*	Bodas de papel *Paper wedding*
3 años *3 years*	Bodas de cuero *Leather wedding*
5 años *5 years*	Bodas de madera *Wooden wedding*
7 años *7 years*	Bodas de lana *Woolen wedding*
10 años *10 years*	Bodas de lata *Tin wedding*
12 años *12 years*	Bodas de seda *Silk wedding*
15 años *15 years*	Bodas de porcelana *Porcelain wedding*
20 años *20 years*	Bodas de cristal *Crystal wedding*
25 años *25 years*	Bodas de plata *Silver wedding*
30 años *30 years*	Bodas de perlas *Pearl wedding*
40 años *40 years*	Bodas de rubí *Ruby wedding*
50 años *50 years*	Bodas de oro *Golden wedding*
60 años *60 years*	Bodas de diamante *Diamond wedding*
75 años *75 years*	Bodas de brillante *Brilliant wedding*

Moldes *Templates*

Flores para tí
Molde de Pensamiento

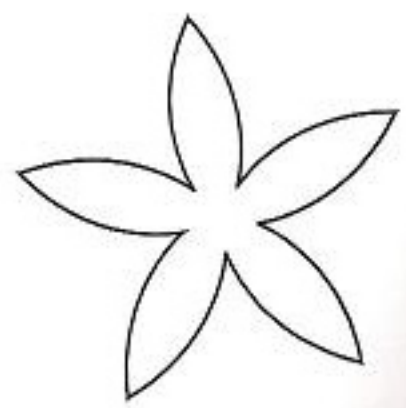
Flowers for you
Pansy template



▲ Pétalo triple
Threefold petal

▲ Pétalo posterior
Back petal

▲ Hojas
Leaves



▲ Sépalo
Cáliz

▲ Sépalo
Cáliz

Figuras al 100% / *Figures 100%*

Bodas de Rubí

Ruby wedding

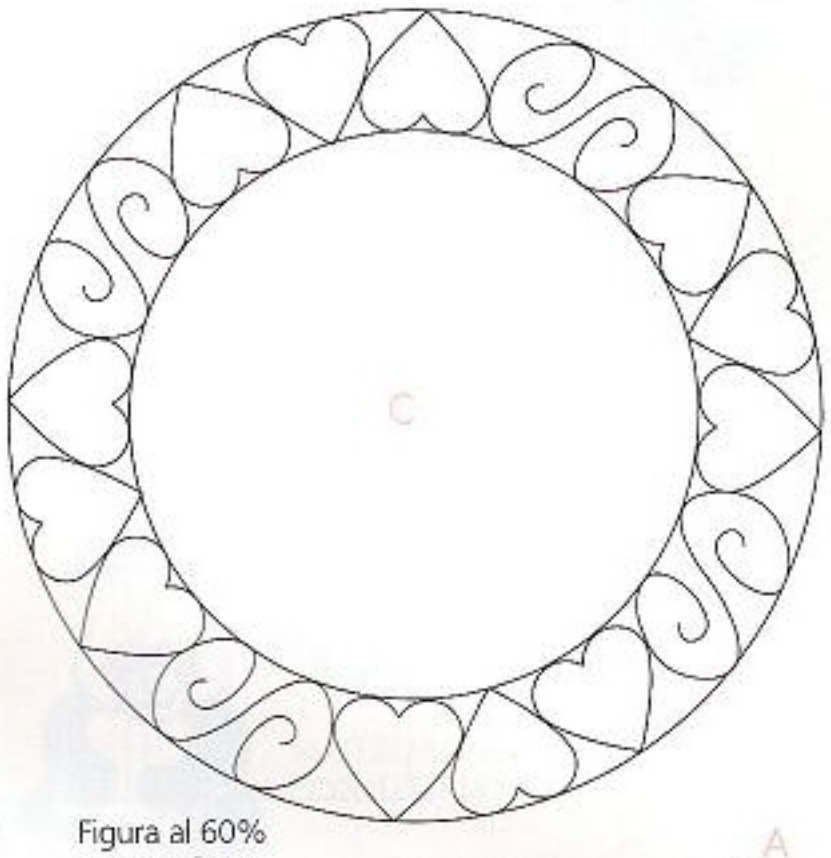


Figura al 60%
Figure 60%

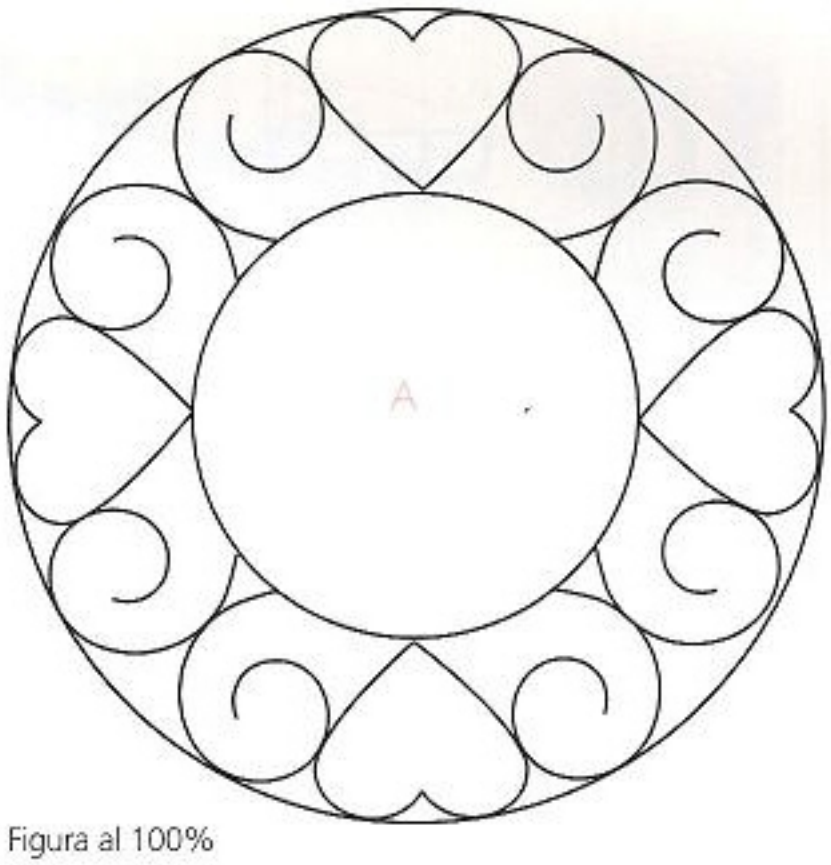
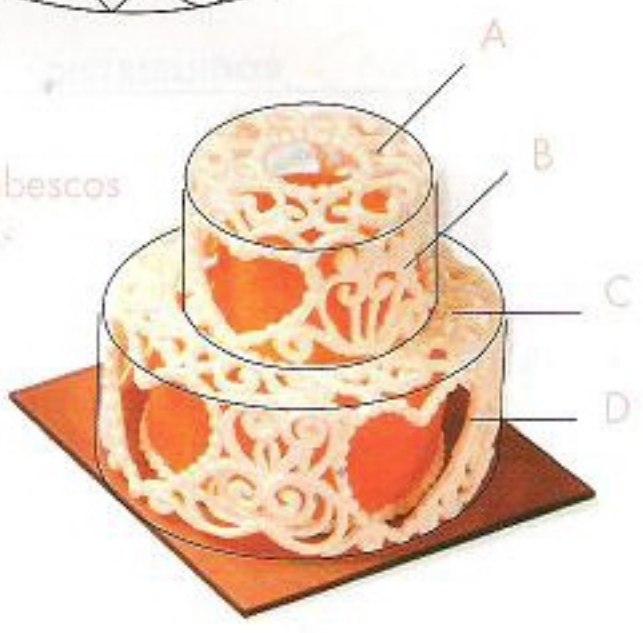


Figura al 100%
Figure 100%

Moldes de arabescos

Filigree patterns



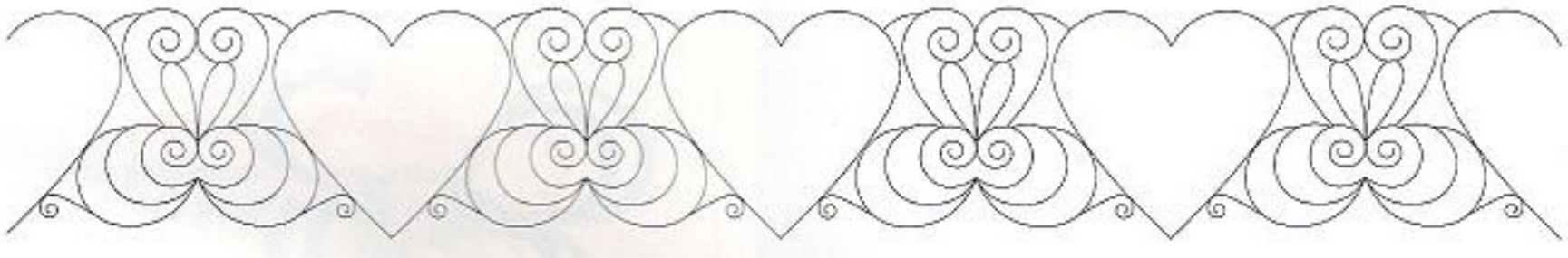


Figura al 40% / *Figure 40%*

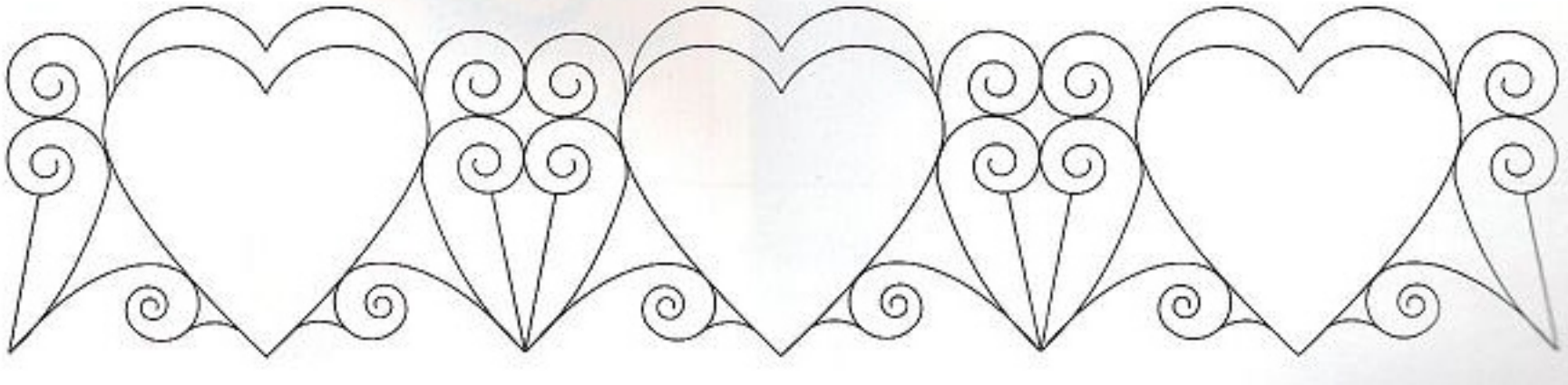


Figura al 70% / *Figure 70%*

Pueblo encantado

Enchanted village

Moldes de Paredes
Walls templates

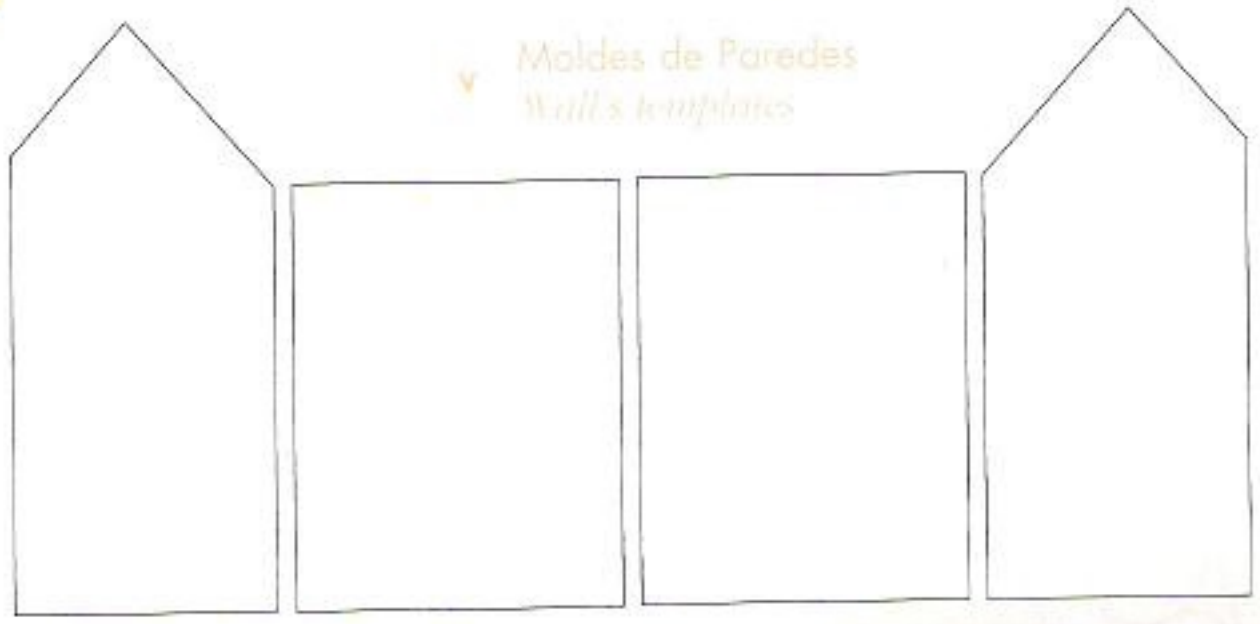


Figura al 30% / *Figure 30%*

Magia en el bosque

Magic in the woods

Alas superiores
Upper wings

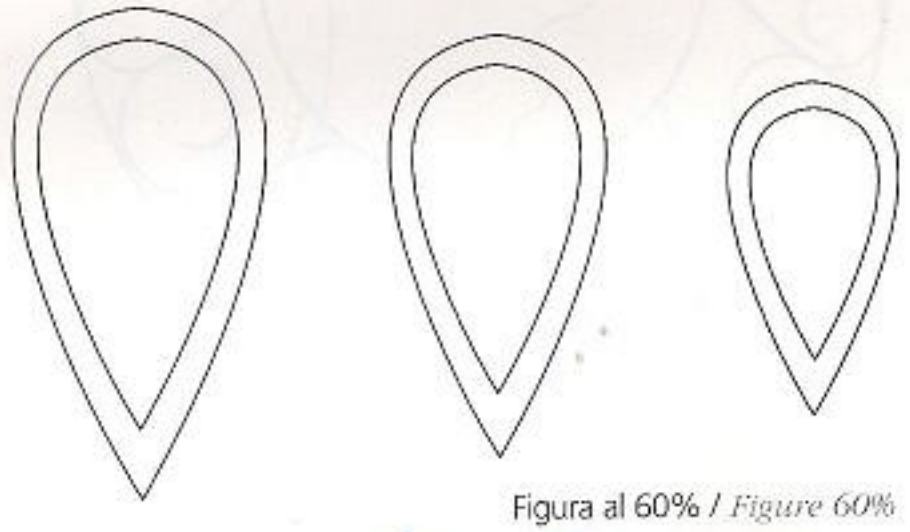


Figura al 60% / *Figure 60%*

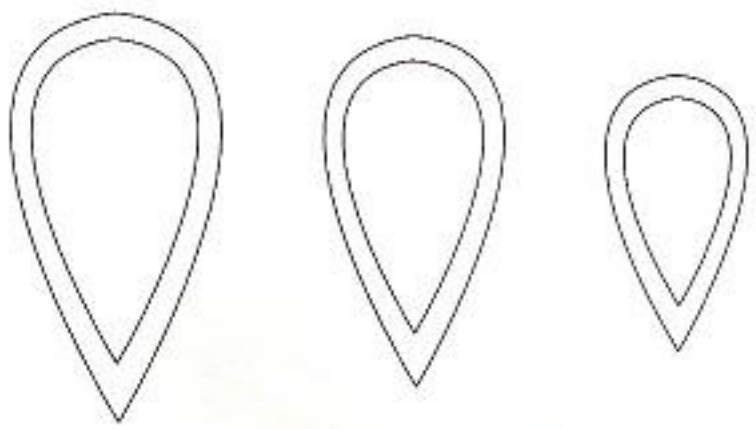


Figura al 50% / *Figure 50%*

Alas inferiores/ *Lower wings*

Las velas utilizadas en los trabajos de Magic Cakes son de "Bichito de Luz".

Luis Valle 3135 - Capital Federal (1416) - Buenos Aires - Argentina
Tel.: (5411) 4583-2746 / (011) 4584-4574 / 4583-2746

E-mail: bichitodeluz@sion.com
Web: www.bichitodeluz.com.ar